



No. 208

December 1983

Bulk Packaging in British North America, 1758-1867: A Guide to the Identification and Reproduction of Barrels

Robert J. Burns

Introduction

In 1981 a research project was initiated to provide data on the packaging and labelling of nineteenth and early twentieth century consumer and trade goods. The information gathered will be used to enhance the representation of such goods at Parks Canada's national historic parks and sites. The data will also provide guidelines to archaeological and material culture researchers in the identification and classification of artifacts. The first study in this project is restricted both in subject matter - British North American barrel specifications, 1758-1867 - and in sources -largely the various colonial statutes or laws pertaining to the inspection and regulation of foodstuffs produced for domestic consumption or exportation. It is recognized, nevertheless, that the information will also be of practical value to museums and other institutions committed to the visual and physical representation of the past and for this reason the study has been made available in published form.

Scope

When faced with today's vast multitude of consumer goods presented in a myriad of individual or unit containers and packages, it is difficult to realize that this is a distinctly twentieth century phenomenon. Until the last years of the nineteenth century only a small portion of consumer goods, such as patent medicines and some toiletry articles, were individually packaged. Most products were packed, shipped and sold in bulk. Smaller or unit sales transactions occurred only at the retail level where the store owner transformed bulk quantities into individual sales. The most common bulk container in use during the nineteenth century was the barrel. Though constructed from a basic pattern or design, it exhibited versatility in size and could be adapted to different needs. The generic cask encompassed kegs of ten gallons or less and tierces of 46 gallons capacity which could hold almost one quarter ton of goods. 'Tight' barrels carried liquids such as alcoholic beverages or vinegar without leaking, 'dry tight' barrels were used to transport powdery fine products such as flour or dry chemicals, while 'slack' barrels sufficed for the shipment of apples and a wide variety of small bulk products. Many of British North America's major export products were shipped in barrels. These included pot and pearl ashes, beef and pork, flour and meal, and pickled fish (see appendix A for a list of domestic goods, exports and imports which were always or often transported in barrels). Because they rolled, barrels were relatively easily manhandled and manipulated in and out of vessels and vehicles. Once regulated in size and capacity according to their intended contents, they made easier the task of weighing, storing and evaluating for customs purposes the bulk commodities which comprised much of British North America's trade. Finally, they made up one of the major colonial export trades. Much of the wood cut in Canadian and New Brunswick forests was turned into barrel staves and headings for domestic, British and West Indian markets.

While a number of primary and secondary sources have been utilized in the preparation of this brief narrative, the tables which follow have been compiled and



synthesized from but one source, the statutes of five pre-Confederation British North American colonies. The encouragement of export trades was a major preoccupation of colonial administrations. Politicians, merchants and officials recognized the essential role of the bulk container and they regulated its composition and specifications, as well as its contents. By so doing they left behind a written record which has long outlived the transitory and ephemeral containers themselves. In the five colonies and over a period of 110 years approximately 165 statutes were enacted to regulate and control all aspects of the inspection, packaging, shipment and sale of eight groups of consumer commodities. The west coast colonies did not enact any legislation pertaining to barrel specifications prior to British Columbia's entry into Confederation in 1871.

Using the Tables

The tables which follow are based upon political jurisdictions and arranged according to container contents under eight headings. The tables present data, from 98 separate statutes, which pertain directly to the physical characteristics of the containers, the nature of the brands or marks required by law, and the contents themselves. Most of the regulatory statutes contain enforcement clauses in the form of penalties for ignoring or evading the established rules and specifications. These have not been included.

Succeeding statutes dealing with a particular commodity usually built upon earlier regulations, either adding new requirements or making small changes in previous legislation. Frequently a statute will theoretically repeal all earlier legislation and then proceed to enact a set of regulations virtually identical to those which it supersedes. The tables are set up in such a manner as to indicate only changes or additions as they occur. If, for example, one wished to obtain all existing statutory information on barrels for packaging pickled fish in Nova Scotia in 1850 it would be necessary to consult not only the data contained in N.S. 12 Vic., Cap 15 (1849), but also the ten statutes which preceded it and are outlined in point form above it. Regulations enacted after 1850 would, of course, be ignored.

In the interests of economy of space the contents of the statutes are presented in point form but usually in a paraphrase of the original so as to retain some of the context and flavour. Direct quotations indicate either exact references to brands required or an ambiguity of meaning in the statute itself. The statutes sometimes use the terms 'brand' and 'mark' indiscriminately, though a brand meant the use of a branding iron, a mark the use of paint. Where possible these mechanisms have been made clear in the tables. Where the statute is ambiguous it may be assumed that branding irons were used for items which did not change, i.e. stipulated qualities, and marks in paint for those which did, i.e. the tare of an individual barrel (L.C. 46 Geo. III, Cap 4, 1806). Some statutes state where the brand or mark was to be applied - on the head usually, but sometimes on the bung stave - while others give no precise location. The tables give this specific information when it is present in the statutes.

The statutes provide a vast and varied amount of detailed information including the types of wood to be used, the length and thickness of staves, the number and locations of hoops, and details on branding and marking, and on the contents. However, it must not be assumed that the statutes always provide all pertinent data. For example, the New Brunswick legislature did not specifically require barrels containing pickled fish to be branded with the kind of fish they contained until 1830 (N.B. 10 & 11 Geo IV, Cap. 28). Common sense, however, dictates that such information would have been included from the beginning of the export trade. The alternative would be akin to finding today's supermarket shelves stocked with unlabelled tins. It should also be kept in mind that the statutes specified minimum requirements. In practice some barrels may have been stronger or may have been marked with more information than was required by law. On the other hand there is ample evidence in the statutes themselves that individuals frequently tried to

circumvent the established regulations. The reality on the wharf and quay did not always match the requirements of the law, but there were penalties, sometimes harsh ones, to encourage conformity.

Only one statute, a Lower Canadian act of 1806 dealing with flour exports stipulates that barrels must be new (L.C. 46 Geo. III, Cap 4). Most statutes contain clauses establishing penalties for repacking casks without first obliterating any earlier brand designating quality. Many full barrels were exported from the British North American colonies but there was a brisk internal container trade as well. In 1853, for example, a total of 2,338 empty barrels passed up through the Welland Canal.¹ One can hypothesize then that in any given collection of barrels, whether in storage or transit, one would find new containers, used ones of varying age and condition, and some which had been repaired with new staves and new or used headings. It is not possible, however, from the evidence available to estimate even the rough proportion of each category.

It is not the purpose of this study to place changes in specifications, brands or contents in a larger economic or social context. Suffice it to say here that such alterations likely were introduced in response to larger or more general economic exigencies. The statutes themselves rarely address such questions except in terms so general as to be, in themselves, meaningless. A Lower Canadian statute regulating the export of ashes in 1829 states only that the existing rules "have been found insufficient" and that "it would be advantageous to the trade of this Province, that more ample and better provisions were made (L.C. 9 Geo. IV, Cap. 36)." Occasionally more specific reasons for changes are given, but they do not deal with larger issues. A Nova Scotian statute of 1839, for example, permitted the use of yellow birch or maple wood for hoops on pork and beef barrels because the previously required ash, oak and hickory hoops were too expensive and difficult to procure (N.S. 2 Vic., Cap. 10). To connect physical changes in the containers with technological or diplomatic developments, or with basic economic changes is a project much beyond the scope of this study.

A recently published study on packaging regulations in the United States and Canada states that the first Canadian legislation dealing with packaging specifications and quality control was passed in 1875.² This statement simply ignores the vast number of regulations enacted by the British North American colonies in the second half of the eighteenth century and the first half of the nineteenth. In 1758 legislation was passed in Nova Scotia to overcome "great frauds" in the production and sale of bread (N.S. 32 Geo. II, Cap. 21). A New Brunswick act of 1818 referred to "the great injury of the consumer" resulting from current practices in the trade in fish for home consumption (58 Geo. III, Cap. 19). Five years later the same legislature passed another act regulating fish "in order to protect the consumer from imposition.... (4 Geo. IV, Cap. 9, 1823)." The regulations were also designed to create a reputation for quality in the various export markets - in the words of one act "to establish the credit of those articles in foreign markets.... (U.C. 41 Geo. III, Cap. 7, 1801)."

Where they exist consolidated or revised statutes have been listed in the charts even if they introduced no changes as, for example, in the case of Province of Canada, 22 Vic., Cap. 49, 1859, which appears in the chart for ashes barrel specifications. The consolidated or revised statutes were produced in larger numbers than were the annual volumes because they were intended for lawyers, not just for a few judges and legislators. Because of the very numbers produced, volumes of consolidated or revised statutes are today more likely to be readily available in many libraries. It is worth noting in conclusion that despite their obvious value as a window on the past, the pre-Confederation statutes have been sadly neglected not only by historians in recent years, but by librarians as well. No one repository in the country has yet compiled complete sets of the British North American colonial statutes. The National Library in Ottawa is building up its printed collection with microform copies, but large gaps remain. Some of the statutes used in this study were available

only in the respective legislative libraries and at least one act, and one of minor importance here, seems to have disappeared entirely. It is a sad commentary on so useful a body of information.

Endnotes

- 1 Canada, Province of. Parliament. Tables of the Trade and Navigation of the Province of Canada, for the year 1853 (Quebec: Stewart Derbishire and George Debarats, 1854), p. 5.
- 2 Stanley Sacharow, Packaging Regulations (Westport Conn.: Avi Publishing Co., 1979), p. 151.

Appendix A

Commodities transported in barrels in British North America, 1758-1867

apples	cider	pork, pickled
ashes, pot and pearl	coal tar	pitch and tar
beef, pickled	fish, pickled	salt
beer	fish oils	sugar
bees wax	flour and meal	tallow
biscuits	lard	tobacco
butter	liquor	vinegar
cheese	molasses	wines

Glossary

- Barrel.** Standard size cask in nineteenth century British North America, with a capacity of approximately 30 gallons or 200 lbs.
- Bilge.** Bulging, curved portion of a barrel equidistant from each head.
- Bung stave.** Stave containing in its centre the bunghold used to fill or empty liquids from a tight barrel.
- Cask.** Generic term for barrel-shaped containers of various sizes.
- Chime.** Th part of a stave between the croe (croze) and the end of the barrel.
- Croe (Croze).** Groove near the ends of the staves into which the head of the barrel fits.
- Firkin.** A small barrel containing approximately nine gallons or 55 to 65 lbs.
- Head.** Circular end portions of the barrel which fit into the croe (croze) cut in the staves.
- Hogshead.** Large barrel containing more than 60 gallons.
- Hoop.** Circular band, usually of wood in British North American statutes, used to hold staves in place.
- Keg.** Small barrel of less than 30 gallons capacity.
- Stave.** Arched piece of wood forming the sides of a barrel.
- Tare.** The weight of a barrel when empty.
- Tierce.** A cask with a capacity one and a half times that of a barrel.

I APPLE BARRELS
1) NOVA SCOTIA, 1798-1867

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quality, means of inspection)	REMARKS
23 Vic. Cap. 28 1862	D.&E.	- apple barrels to have staves 29" long, heads between chimes to be 17" wide, diameter of inside of barrel at centre to be 19", "thus corresponding as nearly as possible in shape and size to the Canadian or American flat-hooped flour barrel." - all barrels to have six hoops, 2 on each end & "two on intermediate spaces." - top head to be planed that barrel may be branded or marked.	- makers of apple barrels to brand initial of their Christian name & whole surname on outside of each barrel near top of the stave.	- no details.	- provisions to apply to shipping of potatoes as well. - act does not prohibit packing of "any article of produce" in flour barrels.
27 Vic. Cap. 85 1864 (Consolidated Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	
* JURISDICTION: D - Domestic E - Export I - Import					

II ASHES BARRELS
1) LOWER CANADA, 1791-1841

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quality, means of inspection)	REMARKS
55 Geo. III Cap. 2 1795	E.	- barrels to be watertight, well hooped & coopered.	- inspector to brand for quality 'First Sort', 'Second Sort' or 'Third Sort' plus words 'Pot' or 'Pearl Ashes' in plain legible letters, also letters of his name & place where inspected. - inspector to weigh each cask when full & empty & brand tare of each cask on one head "with a marking iron."	- inspector to ascertain quality of ashes by emptying each cask and examining contents.	
2 Geo. IV Cap. 9 1822	E.	- barrels to be not more than 32" long nor less than 30" diameter at each head to be not more than 22" nor less than 20". - barrels to be made of best seasoned white oak or ash, well & completely hooped with at least 14 hoops of good white ash, hickory or oak. - staves to be of such thickness to tare 14 lbs per 112 lbs gross weight of packed barrel.	- in addition to marks & brands required above, inspector to "stamp in plain and legible figures, immediately under the above-mentioned marks and stamps, the year in which such inspection is made."	- no change.	
9 Geo. IV Cap. 36 1829	E.	- in addition to above measurements the chime of each barrel to be no more than 1" wide.	- head to be branded with gross weight of barrel or contents as well as tare. - inspector to brand 'condemned' on every barrel containing ashes adulterated with stone, sand, lime or any other improper substance.	- no change.	
2) UPPER CANADA, 1791-1841					
41 Geo. III Cap. 7 1801	D.&E.	- no details.	- inspector to brand barrels as containing first, second or third sort, or merely 'salts'. - brand to be put on head of each cask.	- inspector to unpack and repack ashes barrels.	
3) PROVINCE OF CANADA, 1841-67					
6 Vic. Cap. 6 1842	E.	- continues provisions of Lower Canada	- continues provisions of Lower Canada. - act does not prevent export of pot or pearl ashes provided barrels are legibly branded or marked on one end with name & address of manufacturer, weight & tare of cask, and quality of contents.	- continues provisions of Lower Canada.	- provisions to take effect 1 January 1843.
18 Vic. Cap. 11 1854		- pot ashes to be packed in barrels of oak or white ash; pearl ashes in barrels of oak, white ash, black ash, or elm. - wood to be of best description & well seasoned, and tight, and well & completely hooped with at least 14 sound oak, ash, hickory, blue beech or elm hoops. - barrel dimensions as above.	- ashes manufacturer to mark in legible characters on end of each barrel the exact weight of barrel when empty. - qualities as above. - in addition to above brands inspector to mark 'unbranded' No. 1, 2, 3, 4 or 5, according to its strength any barrel adulterated with sand, stone, lime, salt or any other improper substance. - inspector to mark on branded head "in black" gross weight, & underneath, weight of tare.	- Pot ashes: 'first sort' to contain at least 75% pure alkali, 'second sort' 65%, 'third sort' 55%. - Pearl ashes: 'first sort' to contain at least 65% pure alkali, 'second sort' 55%, 'third sort' 45%.	
27 Vic. Cap. 49 1859 (Consolidated Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	

III BEEF & PORK BARRELS

1) NOVA SCOTIA, 1758-1867

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (mt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quantities, means of inspection)	REMARKS
16 Geo. III Cap. 9 1796	E.	- beef & pork barrels to be made of good sound hardwood staves & headings, with not less than 12 hoops on each barrel & sufficient in every respect to hold pickle. - barrels for beef to be of such size & dimension as to hold not more than 31 gallons nor less than 30 gallons, 1/2 barrels not more than 16 gallons nor less than 15 1/2 gallons. - barrels for pork to hold not more than 30 gallons nor less than 29 gallons, 1/2 barrels not more than 15 1/2 gallons nor less than 15 gallons.	- quality brands for beef to be 'Mess Beef', 'Prime Beef' & 'Cargo Beef', to be branded on 1 end of barrel. - quality brands for pork to be 'Prime Pork' and 'Cargo Pork'. - for barrels figures '200' to be branded under quality brand, for 1/2 barrels figures '100'. - inspector to brand his christian initial and full surname & place where inspected on each barrel.	- barrels to contain 200 lbs of beef or pork, 1/2 barrels 100 lbs. - 'Mess Beef' to consist of large & fat cattle without hocks, shins or neck pieces. - 'Prime Beef' to consist of 2nd quality & contain at least one roque & not more than 2 hocks or shins or 1/2 neck. - 'Cargo Beef' to consist of 3rd quality beef & contain not more than 3 hocks or shins & 1/2 neck. - 'Prime Pork' to consist of 1st quality well fattened hogs & contain not more than 3 shoulders with legs cut off at knee & head or heads not to exceed 28 lbs in weight with ears & snouts cut off. - 'Cargo Pork' to consist of 2nd quality & contain not more than 5 shoulders with legs cut off at knee & a proportion of head or heads not exceeding 30 lbs in weight.	
11 Geo. IV Cap. 6 1830	E.	- beef & pork barrels to be made of good seasoned white ash, or white oak staves & headings, free from sap & every defect. - barrels to measure 16" between the chimes & 28" in length. - barrels to be hooped with at least 2 iron hoops & 14 ash, oak or hickory hoops. - heads to be of "good thick stuff" & hoops to be well set & drove; 1/2 barrels to be hooped in same manner as barrels. - beef barrels to contain 30 gallons; pork barrels not less than 27 gallons nor more than 28 gallons.	- quality brands for pork to be 'Mess Pork', 'Prime Pork', & 'Cargo Pork'; for beef 'Mess Beef', 'Prime Beef' & 'Cargo Beef'. - beef barrels to be branded '200' 1/2 barrels '100' on on. end. - pork barrels to be branded '200', 1/2 barrels, '100' - no location specified. - inspector to brand each barrel with his name "at full length" & place where inspected.	- beef & pork barrels to contain 200 lbs of meat, 1/2 barrels 100 lbs. - 'Mess Pork' to consist of rib pieces of good fat hogs cut in square & 4 lb pieces. - 'Prime Pork' to consist of next best pieces with no more than 3 shoulders without legs & not more than 20 lbs of heads with ears & snouts above the tusks removed & brains & bloody grizzle taken out of heads; pieces to be not more than 12 lbs nor less than 4 lbs. - 'Cargo Pork' to be 3rd quality with no more than 4 shoulders without legs & not more than 2 heads weighing together up to 25 lbs; pieces as per 'Prime Pork'. - each barrel of pork to contain not less than 1/2 bushel of coarse Turk's Island, Bahama Island or St. Ubes salt, & not less than 3 oz. of saltpetre. - 'Mess Beef' to consist of large, fat cattle & contain no hocks, shins or neck pieces. - 'Prime Beef' to consist of 2nd quality & to contain at least 1 round & not more than 2 hocks or shins & 1/2 neck. - 'Cargo Beef' to consist of inferior quality & to contain not more than 3 hocks or shins & 1/2 neck. - each barrel of beef to contain 1 1/2 peck of Turk's Island, St. Ubes or Bahama Island salt & at least 3 oz. of saltpetre.	
2 Vic. Cap. 10 1839	D.,E.	- since ash, oak & hickory hoops for beef & pork barrels are expensive & difficult to procure in Nova Scotia, yellow birch & maple hoops may be used. - above provisions extended to home consumption.	- above provisions extended to beef or pork intended for home consumption	- above provisions extended to beef or pork intended for home consumption.	
3 Vic. Cap. 14 1846		- beef & pork for home consumption may be packed in barrels & 1/2 barrels of good seasoned spruce staves & hardwood heads, without 2 iron hoops but otherwise as stated above.	- no change.	- no change.	
14 Vic. Cap. 85 1851 (Consolidated Statute)	D.,E.	- pork & beef barrels to be 17" in diameter between the chimes; 1/2 barrels to contain not less than 14 gallons nor more than 15 gallons. - headings for home consumption may be hardwood or spruce.	- all brands to be placed on one head.	- no change.	
22 Vic. Cap. 85 1859 (Consolidated Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	

III BEEF & PORK BARRELS

1) NOVA SCOTIA, 1798-1867 (continued)

STATUTES	JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quantities, means of inspection)	REMARKS
27 Vic. Cap. 85 1866 (Unenacted Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	
2) LOWER CANADA, 1791-1861					
44 Geo. III Cap. 9 1804	E.	- beef & Pork barrels to be made of good seasoned white oak staves & headings free from every defect. - each barrel to contain 200 lbs of beef or pork. - barrels to measure 16 1/2" between the chimes & to be 28" long, to contain not less than 30 gallons nor more than 31 gallons, to be hooped with 14 good white oak, hickory or oak hoops, the heads to be made of "good thick stuff", the hoops to be well set and drove. - 1/2 barrels to contain not less than 15 gallons nor more than 16 gallons, & to be hooped in same manner as whole barrels.	- barrels of beef to be branded on one head "Mess Beef", "Prime Beef" or "Cargo Beef". - barrels of pork to be branded on one head "Mess Pork", "Prime Pork" or "Cargo Pork". - beef & pork barrels to be branded with weight they contain, with initial letters of inspector's name, name of city where inspected in legible letters, & with "L. Canada."	- barrels to contain 200 lbs of beef or pork, 1/2 barrels 100 lbs. - beef packed to be of fat cattle not under 3 yrs old, to be cut in square pieces not more than 12 lbs nor less than 4 lbs in weight. - "Mess Beef" to consist of choicest pieces of oxen, cows or steers well fattened; the shin, shoulder, clod & neck removed from fore-quarters, as well as the legs & leg-rouds from the hind-quarters. - "Prime Beef" to consist of pieces of oxen, cows, steers or heifers & not more than 1/2 a neck & 1 flank with hock cut off. - "Cargo Beef" to consist of fat cattle of all descriptions 3 yrs old and upward with not more than 1/2 a neck & 3 flanks without hocks. - "Mess Pork" to consist of rib pieces of good fat hogs only. - "Prime Pork" to consist of next best pieces with not more than 3 shoulders in 1 barrel, no legs and not more than 20 lbs of head, having ears cut off & snouts above the tusks, & brains & bloody grizzle removed. - "Cargo Pork" to consist of fat merchantable pork with not more than 4 shoulders without legs in each barrel & not more than 2 heads weighing maximum of 25 lbs with ears & snout, brains & bloody grizzle removed. - each barrel of beef or pork to contain 75 lbs of clean St. Ubes, Isle of May, Lisbon or Turk's Island salt or other salt of equal quality & a pickle "as strong as salt will make it." - each barrel to contain 4 oz. of saltpetre. - "Mess Pork" to be cut in 4 lb squares, "Prime Pork" & "Cargo Pork" in pieces not more than 12 lbs nor less than 4 lbs in weight.	- act does not prevent "the exportation of rounds of beef in legs or tubs as is now practiced."
3 Geo. IV Cap. 8 1823	E.	- beef & pork barrels not to exceed 28 gallons capacity, wine measure. - bung holes "instead of being made in the head of the barrel as heretofore, be made on the side or bulge."	- no change.	- "packing or pressing of the meat instead of being done as heretofore, shall be done with a screw for the purpose." - amount of salt to be determined by inspector but not to exceed 75 lbs per barrel.	
4 Geo. IV Cap. 22 1824	E.	- barrels for beef not to exceed 29 gallons, wine measure; barrels for pork, 30 gallons.	- beef barrels to be branded on one head "Prime Mess Beef" or "Cargo Beef." - pork barrels to be branded on one head "Prime Mess Pork" or "Cargo Pork." - in addition to other brands inspector to brand the month and year of inspection.	- beef packed to be of fat cattle at least 4 yrs old, to be cut in pieces not more than 8 lbs or less than 6 lbs. - "Prime Mess Beef" to consist of pieces of good fat cattle with ends of hocks & 1/2 neck taken off. - "Cargo Beef" to consist of pieces of fat cattle of a second quality with ends of hocks & 1/2 neck taken off. - pork packed to be good fat hogs, to be cut in pieces not more than 6 lbs nor less than 4 lbs. - "Prime Mess Pork" to consist of pieces of good fat hogs, not less than 180 lbs each barrel to contain 2 half hams not exceeding 16 lbs, 2 shoulders, 2 hams & remaining pieces of a hog; snout to be cut off close to the eyes lower tusks taken out, ears cut close to the head; tongue, brains & bloody grizzle taken out; remaining pieces well cleaned & washed. - "Cargo Pork" to consist of hogs not less than 100 lbs each barrel to contain pieces of same description as 1st brand.	

III BEEF & PORK BARRELS

2) LOWER CANADA, 1791-1841 (continued)

STATUTES	JURISDICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
2 Vic. Cap. 15 1839	E.	- barrel heads to be not less than 3/4" thick. - barrel staves at each edge at the bulge to be not less than 1/2" thick. - each barrel to be hooped & covered 2/3 of its length with good oak, ash or hickory hoops with centre 1/3 left uncovered. - each barrel to be bored in centre of bulge with a bit not less than 1" in diameter. - each barrel to be not less than 27" long nor more than 28". - beef barrels to contain not less than 28 gallons nor more than 29 gallons. - pork barrels to contain not less than 29 gallons nor more than 30 gallons.	- inspectors to provide iron or other metal brands with words 'Quebec', 'Montreal' or 'Three Rivers' & 'L.C.' for Lower Canada & christian initial & full surname. - quality brands for beef to be 'Mess Beef', 'Prime Mess Beef', 'Prime Beef' & 'Cargo Beef.' - quality brands for pork to be 'Mess Pork', 'Prime Mess Pork', 'Prime Pork' & 'Cargo Pork.' - each barrel of pork found to be "soft or still fed" though otherwise of good quality to be branded "Soft" in letters as large as those upon the rest of the brand. - beef or pork found to be unsound and unmerchantable to be branded 'Rejected' at full length & in plain legible characters. - on any barrels of pork found to be thin, rusty, measley, tainted, sour or unmerchantable or beef found to be unmerchantable or spoiled, inspector to mark quality & condition of contents "with ink or paint, on the head of such barrel." - month & year of inspection, net weight and quality of beef or pork to be branded on each barrel. - all brands to be large & legible, and to be placed in a space 14" long by 1" broad. - tubs, casks or barrels containing rounds of beef, rounds & briskets of beef, the meat of young pigs called 'Pig Pork', the tongues of neat cattle, the tongues of pigs, hams of pigs, shoulders of pigs, and pig's cheeks to require no brand but the mark of the packer, net weight, date and place packed; these may be brand marks or legible & permanent marks in ink or paint, on one of the heads of the package.	- beef to be cut in squares not more than 8 lbs nor less than 4 lbs in weight. - 'Mess Beef' to consist of choicest pieces of well fattened oxen, cows or steers - briskets, thick of the flank, ribs, rumps & surloins. - 'Prime Mess Beef' to consist of pieces of the 2nd quality of good fat cattle, without shanks or necks. - 'Prime Beef' to consist of choice pieces of fat cattle & contain not more than the coarse pieces of one side of the carcass, the hocks & necks cut off above 1st joint. - 'Cargo Beef' to consist of meat of fat cattle of all descriptions, 3 yrs of age & upwards, with not more than 1/2 a neck and 3 shanks (with hocks cut off above 1st joint) per barrel. - pork to be cut in square pieces not more than 6 nor less than 4 lbs in weight. - 'Mess Pork' to consist of rib pieces of good fat hogs not weighing less than 200 lbs. each. - 'Prime Mess Pork' to consist of pieces of good fat hogs not weighing less than 190 lbs each, the barrel to contain coarse pieces of 1 hog: 2 half heads, not more than 16 lbs weight together, 2 shoulders, 2 hams, & remaining pieces of a hog. - 'Prime Pork' to consist of pieces of good fat hogs not weighing less than 150 lbs each, the barrel to contain the coarse pieces of 1 1/2 hogs: 3 half heads, not more than 24 lbs. together, 3 hams, 3 shoulders & the remaining pieces of 1 1/2 hogs. - 'Cargo Pork' to consist of pieces of fat hogs not weighing less than 100 lbs. each, the barrel to contain the coarse pieces of not more than 2 hogs: 4 half heads, not more than 30 lbs. together, 4 hams, 4 shoulders, & the remaining pieces of 2 hogs.	- act does not prevent export of rejected beef or pork if properly branded as such.

3) UPPER CANADA, 1791-1841

45 Geo. III Cap. 8 1805	E.	- beef & pork barrels to be of good seasoned white oak staves & heading free from every defect, to contain 200 lbs. of beef or pork & not of larger gauge than 30 gallons. - to be hooped with 14 good ash, hickory or oak hoops, heads to be made "of good thick stuff," hoops to be well set and drove.	- 3 types of beef: 'Mess Beef', 'Prime Beef' & 'Cargo Beef' to be branded on head of each barrel. - 2 types of pork: 'Mess Pork', 'Prime Pork', also to be branded on head of each barrel. - on one head of each barrel to be branded weight it contains, inspector's name, district, where inspected and 'Upper Canada' all in legible letters.	- beef to be of fat cattle, not under 3 yrs old, to be cut in square pieces not over 12 lbs nor less than 4 lbs in weight. - 'Mess Beef' to consist of choicest pieces of oxen, cows or steers, well fattened; shin, shoulder & neck of fore quarters, leg & leg rounds of hind quarters removed. - 'Prime Beef' to consist of choice pieces of oxen, steers, cows & heifers and containing not more than half a neck & one shank with hock cut off. - 'Cargo Beef' to consist of fat cattle of all descriptions, 3 yrs old & upwards, with not more than half a neck and 3 shanks without hocks in each barrel. - each barrel to be well salted with not less than 40 lbs. of clean 'Saint Ubes, Isle of May', 'Lisbon, Turin's Island' or other salt of equal quality, plus pickle made as strong as salt can make it. - each barrel to contain net less than 2 oz. of saltpetre. - each barrel to contain 200 lbs. of beef or pork.	- inspection of beef or pork for export not mandatory.
-------------------------------	----	--	--	--	--

III BEEF & PORK BARRELS
3) UPPER CANADA, 1791-1861 (continued)

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
3 Vic. Cap. 13 1840	E.	- pork barrels to contain 200 lbs., 1/2 barrels 100 lbs.	- to be 4 qualities of pork: 'Mess Pork', 'Prime Mess Pork', 'Prime Pork' and 'Cargo Pork', to be branded on one head of each barrel. - other brands as per above for beef.	- 'Mess Pork' to consist of rib pieces of good fat hogs, not weighing less than 200 lbs. each. - 'Prime Mess Pork' to consist of pieces of good fat hogs, not weighing less than 150 lbs., barrel to contain coarse pieces of one hog only - 2 half heads, not to exceed 16 lbs. together, 2 shoulders, 2 hams & remaining pieces of a hog. - 'Prime Pork' to consist of pieces of good fat hogs not weighing less than 150 lbs., to contain coarse pieces of 1 1/2 hogs only - 1 1/2 heads not exceeding 24 lbs. together, 3 hams, 3 shoulders & the remaining pieces of a hog and a half. - 'Cargo Pork' to consist of good fat hogs of not less than 100 lbs. weight, to contain coarse pieces of 2 hogs only - 2 heads not more than 30 lbs. weight together, 4 shoulders, 4 hams, & remaining pieces of 2 hogs. - all pork to be cut in square pieces not more than 6 lbs. nor less than 4 lbs. in weight. - following parts to be cut off & not packed: the ears close to the head, the snout above the tusks, the legs above the knee joint, the tail, the tongue & bloody grizzle. - each barrel to contain 200 lbs. of pork, each 1/2 barrel 100 lbs. - each barrel to contain at least 50 lbs. of salt & additional pickle as per beef above.	
4) PROVINCE OF CANADA, 1864-67					
4 & 5 Vic. Cap. 88 1841	E.	- continues provisions of Lower Canada, but now beef & pork may be packed in tierces & 1/2 tierces as well as barrels & 1/2 barrels. - each tierce stave to be on each edge at the bilge not less than 3/8" thick and not less than 30" nor more than 31" long. - beef tierces to contain not less than 44 gallons nor more than 45 gallons, wine measure. - pork tierces to contain not less than 45 nor more than 46 gallons, wine measure.	- continues provisions of Lower Canada, but no reference to province just city or town as place of inspection. - uninspected beef or pork to be marked with black paint or branded on one end with name & address of packer, as well as date & place of packing, and weight & quality of contents.	- continues provisions of Lower Canada. - each tierce of beef or pork to contain 300 lbs. of meat and 112 lbs. of salt as described above, and 6 oz. of saltpetre.	- act does not prohibit export of uninspected beef or pork if properly branded.
13 & 14 Vic. Cap. 31 1850		- no change.	- packer to brand as well as initial of his christian name & full surname, date of branding & word 'owner' or 'owners.'	- no change.	
22 Vic. Cap. 48 1859		- no change.	- no change.	- no change.	

IV BUTTER CONTAINERS

1) NEW BRUNSWICK, 1798-1867

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
45 Geo. III Cap. 6 1803	E.	- butter for export to be packed in firkins made of good seasoned hardwood, made tight with 3 hoops at each end & at the bilge; firkins to be sufficient to hold pickle.	- inspector to brand each firkin with its tare, with quality of butter (first, second or third) & county where butter produced.	- each firkin to contain 46 lbs of butter.	
45 Geo. III Cap. 20 1803		- butter may be packed in firkins of any seasoned wood except pine or cedar if wood is free of sap, & firkin tight & well hooped.	- no change.	- no change.	
2) NOVA SCOTIA, 1798-1867					
42 Geo. III Cap. 2 1802		- container for butter to be a firkin, no details regarding materials or construction.	- inspector to brand tare, quality of butter ('Prime', 'Second' or 'Third') & name of county on each firkin.	- no details.	- act pertains only to county of Cumberland.
3) PROVINCE OF CANADA, 1861-67					
11 Vic. Cap. 7 1848	D., E.	- butter to be packed in firkins or kegs made of best seasoned white oak & each bound with at least 12 wooden hoops. - firkin to contain 56 lbs. of butter, staves from cross to cross to be 16 1/2" long, diameter of head to be 11 1/2", staves to be 3/4" thick & head 1 1/2" thick, package when dry to weigh as close to but not more than 10 lbs. - keg to contain 84 lbs. of butter, staves from cross to cross to be 17" long, diameter of head to be 12", staves to be 3/4" thick & head 1 1/2" thick. Package when dry to weigh as close to but not more than 13 lbs.	- each package to be branded on outside of firkin or keg at centre of the stave or bilge with name of maker. - inspector to "scribe or brand on the head of the package" the gross weight & the tare (6 1 lb. per firkin & 2 lb. per keg for scale over & above cooper's tare). - inspector to brand on each head his name, month, year & place of inspection, and quality of the butter as 'First', 'Second', 'Third', 'Fourth', or 'Gross.'	- inspector to remove head of each firkin or keg & pass a water through the butter from end to end to ascertain quality. - standard of quality & system of classification to be that used in Ireland.	- inspection of butter not mandatory but all butter to be inspected required to conform to stipulations of the act. - act to take effect 1 Sept. 1848.

V FLOUR & MEAL BARRELS
1) NEW BRUNSWICK, 1786-1867

STATUTES	JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quality, means of inspection)	REMARKS
8 Vic. Cap. 77 1843	I.	- no details.	- inspector to mark or brand with a branding iron each barrel with his christian initial & surname, net weight of contents & for quality 'S' (superfine), 'F' (fine), 'M' (middlings) or 'Bad' if not good, sweet & wholesome. - inspector to estimate tare rather than unpack barrel.	- all barrels of flour, corn meal or buckwheat meal, imported into province to weigh 196 lbs., 1/2 barrel 98 lbs.	- flour imported for export not covered by act.
9 Vic. Cap. 66 1846		- no change.	- inspectors may use red or black paint rather than iron to mark barrels as required above.	- no change.	
2) NOVA SCOTIA, 1758-1867					
3 Wm. IV Cap. 15 1833	I.	- all barrels of wheat flour, rye flour, corn meal & buckwheat meal entering Nova Scotia, except in bond for export, to weigh not less than 196 lbs. in contents, 1/2 barrel 98 lbs.	- inspector to brand "with a branding iron" each barrel & 1/2 barrel with the initials of his christian & surname, net weight, estimate of tare & for quality 'S' for superfine, 'F' for fine, 'M' for middlings or 'Bad'.	- barrels to contain 196 lbs., 1/2 barrel 98 lbs.	
4 Wm. IV Cap. 15 1834	I.	- barrels of imported corn meal not kiln dried to weigh not less than 168 lbs. in contents.	- inspector to brand weight of contents on each barrel of corn meal.	- corn meal barrels to contain 168 lbs. of meal.	
6 Wm. IV Cap. 4 1836	I.	- no change.	- inspector to weigh & brand but not inspect quality unless asked to do so.	- no change.	
14 Vic. Cap. 85 1831 (Consolidated Statute)	D., L.	- no change.	- inspector to brand each barrel with initial of christian name & full surname. - domestic flour to be branded by manufacturer with name of mill where produced and net weight of contents.	- no change.	
22 Vic. Cap. 85 1839 (Consolidated Statute)	D., L.	- no change.	- no change.	- no change.	
27 Vic. Cap. 25 1864 (Consolidated Statute)	D., L.	- no change.	- no change.	- no change.	
3) PRINCE EDWARD ISLAND, 1773-1873					
27 Vic. Cap. 5 1864	I.	- no details.	- inspector to mark barrels containing less than proper weight "Short" with number of lbs. missing. - inspector to brand or mark with red or black ink each barrel with "initials of his christian and surname," net weight of each barrel and for quality 'E' for extra, 'F' for superfine, 'M' for fine, 'M' for middlings or 'Bad' as appropriate. - inspector to estimate tare of barrel rather than unpack same.	- barrels of imported wheat flour, rye flour, corn meal or buckwheat meal to contain 196 lbs., 1/2 barrels 98 lbs.	
4) PROVINCE OF QUEBEC, 1763-91					
23 Geo. III Cap. 6 1783	E.	- flour & biscuit for export to be packed in good strong casks, well made, of well seasoned staves, & bound with 10 hoops; each cask to be well & sufficiently nailed.	- each flour or biscuit manufacturer to have "separate and distinguishable brandmark" & brand each cask for export. - tare of each cask to be marked thereon presumably by manufacturer of either flour or barrel. - act implies that manufacturer was to mark or brand quality of contents on each barrel. - inspector to brand on each cask on the quarter (just below chime on side of barrel) in a fair & distinguishable manner the name of place where produced & the initials of his christian & surname.	- casks to contain 1 1/4 quintals (140 lbs.), 1 1/2 quintals (168 lbs.) 1 3/4 quintals (196 lbs.) or 2 quintals (224 lbs. English weight). - inspector to examine contents by boring through head of each barrel "with an instrument to be contrived for that purpose." - no quality specified; flour to be "of a proper fineness and merchantable."	- manufacturer to give brandmark, name & address to local clerk of the peace to be entered in ledger kept for that purpose. - act to come with effect 1 September 1784.

V FLOUR & MEAL BARRELS

5) LOWER CANADA, 1791-1841

STATUTES	JURISDICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quality, means of inspection)	REMARKS
46 Geo. III Cap. 4 1806	D., E.	- flour for sale or export to be packed in new barrels of oak, beech or ash, with heads of same, well seasoned & bound with at least 10 wooden hoops, 3 at each end with a lining hoop within the chimes, the whole well secured by nails.	- each manufacturer of flour to have iron or other metal brands containing his name & to brand each cask for export in a plain & distinguishable manner. - each cask to have the tare legibly marked in large figures on one end and net weight of contents of each cask to be branded on one end by manufacturer. - quality brands to be "S.F." for superfine, "F" for fine, "M.D." for middlings, "E.M." for flour entiers; "K.B.N. D." for flour previously kiln dried. - Indian meal casks to be so branded, with tare of cask to be marked on one end as well as net weight of contents. - inspector to brand each cask with "Quebec", "Montreal" or "Three Rivers", his Christian name & full surname and quality of contents. - unmerchantable flour to be branded by inspector "Rejected" at full length & in plain, legible characters. - if contents of quality inferior to manufacturer's brand, inspector to erase name & brand appropriately.	- flour barrels to contain 98 lbs., 196 lbs. or 236 lbs. avoirdupois weight. - farine entiers to consist of whole produce of the wheat when grown, except the coarse bran and pollard. - barrels of Indian meal to contain 148 lbs. of meal avoirdupois weight. - each biscuit for export, being of wholesome & merchantable quality to be stamped with the initials of the Christian & surname of baker.	- provisions for biscuits to take effect 1 July 1806.
58 Geo. III Cap. 3 1818	D., E.	- flour and meal barrels for sale or export to be of staves 27" long with heads 17" in diameter; 1/2 barrel staves to be 22" long with heads to be 17" in diameter.	- in addition to above inspector to mark on each cask month & year of inspection "in large and legible characters or a brand of at least six inches in diameter." - inspector to put all brands & marks required within a circumference of 6". - inspector to provide uniform brands in each district. - district of "William Henry" added to above.	- inspecting instrument to have an inside bore not exceeding 3/8".	- act to take effect 1 May 1819. - rejected flour may be exported if properly stamped or branded as such.
2 Geo. IV Cap. 2 1822	D., E.	- no change.	- any flour found upon inspection to be sour to be branded "sour" in addition to above brands & marks required by law.	- no change.	
2 Vic. Cap. 10 1839	D., E.	- flour barrels to contain 196 lbs., 1/2 barrels 98 lbs.; no other size barrels permitted. - effective 1 May 1839 barrels of flour for export to be made of oak or ash only, to have staves 27" long & heads 16 1/2" to 17" in diameter; 1/2 barrels of same wood with staves 22" long & heads 13 1/2" to 14" in diameter.	- "Chambly" added to above jurisdictional brands. - quality brands to be "extra superfine", "superfine", "fine" or "fine middlings," and "ship stuff or pollards." - casks of rye flour to be branded "Rye flour."	- flour barrels to contain 196 lbs., 1/2 barrels 98 lbs.	
2 Vic. Cap. 59 1839	D., E.	- change in barrel & 1/2 barrel dimensions noted above not to take effect until 1 January 1840. - measurements for lengths of staves given above shall be from crow to crow, not from end to end of stave.	- no change.	- no change.	
4) UPPER CANADA, 1791-1841					
4 Geo. III Cap. 7 1801	D., E.	- no details.	- barrels to be branded on one head "superfine", "fine", "middlings" or "soured" according to quality.	- inspector to examine flour by boring head of cask & piercing through the flour "with the usual instrument" to ascertain if soundly packed & to judge its quality.	
1 Geo. IV Cap. 5 1820	D., E.	- each barrel to contain 196 lbs. of flour. - flour to be honestly & well packed in good & sufficient casks made of well seasoned staves & bound with 10 hoops.	- every miller to provide brands or marking irons with following information: name of mill where flour packed, with words "Upper Canada", the net weight & tare in figures & words "superfine", "fine", & "fine middlings" as appropriate.	- each barrel to contain 196 lbs. of flour.	

V FLOUR & MEAL BARRELS
7) PROVINCE OF CANADA, 1841-67

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
4 & 5 Vic. Cap. 89 1841	D.,E.	- continues provisions for Lower Canada.	- <i>ibid.</i> - unsound or unmerchantable flour to be branded 'Rejected' at full length in addition to brand designating quality. - place of packing as well as name of packer, quality, tare, etc. to be branded on each barrel. - Inspector to place all required brands or marks in space not exceeding 14" in length by 8" in breadth.	- <i>ibid.</i>	- inspection not mandatory.
11 Vic. Cap. 6 1848	D.,E.	- oatmeal barrels to conform to above provisions for flour barrels & each to contain 224 lbs. of oatmeal.	- quality brands for barrels of oatmeal to be 'Extra Superfine', 'Superfine', 'Fine', 'Fine Middling', 'Middling' & for lowest quality 'Unbrandy'.	- oatmeal barrel to contain 224 lbs. of oatmeal. - qualities of flour to be as per those for New York City.	
13 & 14 Vic. Cap. 29 1850	D.,E.	- no change.	- quality brands or marks for barrels of flour to be 'Extra Superfine', 'Superfine', 'Superfine No. 2', 'Fine', 'Fine Middlings', 'Middlings', 'Pollards' or 'E.N.T.' for farine entiere. - quality brands or marks for rye flour, Indian meal and oatmeal to be 'First', 'Second', 'Third' or 'Unbrandy' & when such grain has been kiln dried packer to brand or mark each barrel at length or with 'Kiln D.' - packer or manufacturer to brand, paint or mark each barrel with Christian initial & full surname, name of mill & place of packing, quality & weight of flour or meal, and tare of barrel on one end.	- 'E.N.T.' quality of flour to contain "the whole produce of the wheat when ground excepting the coarse bran and pollards." - barrel contents: as above barrel of flour to contain 196 lbs., 1/2 barrel 98 lbs.; barrel of rye flour, ditto; barrel of Indian meal 168 lbs. or 196 lbs., 1/2 barrel 84 lbs. or 98 lbs.; barrel of oatmeal 224 lbs., 1/2 barrel 112 lbs.	
19 & 20 Vic. Cap. 87 1856	D.,E.	- no change.	- quality brands or marks for barrels of flour to be 'Extra Superfine', 'Fancy Superfine', 'Superfine', 'Superfine No. 2', 'Fine', 'Fine Middlings', 'Ship Stuff' or 'Pollards' and 'E.N.T.' - quality brands or marks for rye flour to be 'Superfine' and 'Fine'.	- each barrel of Indian meal to contain 196 lbs., each 1/2 barrel 98 lbs.	
22 Vic. Cap. 47 1859 (Consolidated Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	

VI LIME BARRELS
1) NEW BRUNSWICK, 1784-1867

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
33 Geo. III Cap. 8 1793	D.,E.	- lime to be packed in hogheads of at least 100 gallons capacity or 1/2 hogheads of 50 gals. Lime may be packed in smaller casks if capacity is marked thereon.	- coopers making hogheads for lime to brand their name on one head.	- no details.	
17 Vic. Cap. 92 1854 (Consolidated Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	

VII PETROLEUM CONTAINERS

1) NEW BRUNSWICK, 1784-1867

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
30 Vic. Cap. 38 1867		- no details.	- inspector to mark on each cask his name, date of inspection & number of degrees Fahrenheit at which cask's contents will give off flammable vapours. - any cask which will not bear the fire test of at least 110 degrees Fahrenheit to be marked "unsafe" for illuminating purposes.	- inspector to ascertain using the "fire test with G. Tagliabue's Pyrometer" temperature in degrees Fahrenheit at which cask containing petroleum, coal oils, burning fluids & other similar oils & fluids give off vapours which will ignite or explode in presence of a lighted match.	

VIII PICKLED FISH BARRELS

1) NEW BRUNSWICK, 1784-1867

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
26 Geo. III Cap. 50 1786	E.	- all pickled herring, mackerel, cod & scale fish for export to be packed in barrels containing at least 28 gallons; barrels to be made of well seasoned timber, free from sap & to have 3 sufficient hoops on each bilge & 3 on each end, the chime hoops to be secured with nails. - salmon to be exported in barrels of at least 31 1/2 gallons or tierces of 42 gallons.	- packer to brand "initials of his name with his surname and N. Brunswick at full length on each barrel." - inspector to mark or brand each barrel "with such mark or brand as shall be assigned him."	- fish to be of 1 kind, sweet, free from rust, close packed & full of strong pickle. - all salmon to be free from oil. - cod & scale fish for Spanish, Portugal or Straights market to be of 1st quality, properly cured, not salt burnt nor broke, smoothly split & perfectly sound. - fish for Madeira market to be deemed marketable though not smoothly split if other above provisions met. - fish for West India market to be well dried & cured only.	
27 Geo. III Cap. 11 1786-87	E.	- no change.	- no change.	- herring may be exported with or without pickle.	
28 Geo. III Cap. 9 1788	E.	- re. containers for exported salmon: tierces to contain 42 gallons English wine measure, 1/2 tierces: 21 gals., barrels 32 gals., 1/2 barrels 16 gals. - all containers to be made of white oak or other good hardwood sufficient to hold pickle; to be bound with good & sufficient hoops at both ends, leaving no greater space between the hoops in the centre or bilge of tierces than 9", for 1/2 tierces 7", for barrels 8", & for 1/2 barrels 6". - tierces to be at least 5/8" thick in the whole of the bilge; 1/2 tierces, barrels & 1/2 barrels 1/2" thick at thinnest part.	- inspector to mark on head of each cask "with a brand or marking iron" the number of salmon contained & the net weight of the same.	- salmon tierces to contain at least 300 lbs. net wt. of fish, 1/2 tierce 150 lbs., barrel 230 lbs., and 1/2 barrel 115 lbs.	
58 Geo. III Cap. 19 1818	D.	- barrel regulations extended to fish sold for home consumption.	- inspectors to examine fish for home consumption; no specific reference to branding requirements but this may be assumed in act to be the same as above.		
59 Geo. III Cap. 13 1819	D., E.	- no change.	- inspector to brand "the initials of his name on the head and bilge" of each cask.	- cod & scale fish for European market to be of 1st quality, properly cured, not salt burned, nor broken, smoothly split and perfectly sound. - cod & salt fish for West India market if well cured & dried to be deemed merchantable without other above qualities.	
4 Geo. IV Cap. 9 1823	D.	- no change.	- no change.	- inspector to determine species & quality of fish by taking same out of barrels in which they have been salted down & repacking them; appears to be statement of existing system, for clarification, rather than new regulation.	
9 Geo. IV Cap. 27 1828	E.	- each fish barrel to be well hooped at each end, hoops covering not less than 2/3 of barrel.	- inspector to brand christian initial & full surname on head & bilge of each barrel.	- no change.	
10 & 11 Geo. IV Cap. 28 1830	D., E.	- pickled fish for home consumption or export to be packed in casks of sound, well seasoned timber, free from sap, with hardwood staves not less than 1/2" thick or soft wood 5/8" thick; bung stave to be of hardwood; heading to be well seasoned, and planed or shaved, & free from sap and to be of split or rift wood. - barrels to be closely hooped for 9" from the chimes & 1/2 barrels in proportion. - barrel staves to be 28" long & heads to be 17" between the chimes. - barrels to contain not less than 28 gallons nor more than 29 gals.; 1/2 barrels not less than 14 gals., tierces not less than 42 gals. nor more than 44 gals.	- inspectors to brand barrels 'Mackerel', 'Salmon', 'Shad', etc. - quality brands to be 'No. 1' and 'No. 2' and for salmon & mackerel a third quality 'No. 3'. - inspector also to brand on head of each cask his christian initials & full surname, name of town he represents, year of inspection, 'N.B.' for New Brunswick and, again on head of each barrel, 'Ex.' or 'M.C.' to designate fish for export or home consumption respectively.	- each barrel to contain not less than 1 1/2 pecks of coarse salt per barrel, or fine salt in proportion & to be filled with clear strong pickle. - 'No. 1' to consist of best quality fish, free from damage. - 'No. 2' 2nd quality but sweet, & free from taint, rust or damage. - 'No. 3' for salmon or mackerel to consist of thinnest & poorest of those fish which are sweet & wholesome. - 3 qualities of dried codfish 'Merchantable', 'Madeira' & 'West India' as per qualities above (26 Geo. III, cap. 50, 1786).	- act does not prevent fishermen from immediately selling their catches at port without inspection & in casks, bulk, etc. - act does not extend to fish packed in kegs of less than 10 gallons.

VHS PICKLED FISH BARRELS
13 NEW BRUNSWICK, 1794-1867 (Continued)

STATUTES	EXEMPTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., quantities, means of inspection)	REMARKS
5 Wm. IV Cap. 93 1835	D., E.	- no change.	- Inspector to brand "in plain and legible letters on the bilge of each and every such cask, across the staves" christian initials & full surname followed by "H&SP," for Inspector, & on head of each cask the same marks, plus year & month of inspection, & "N.B." for New Brunswick; the brands on the heads to occupy 3 lines as per example below reproduced from act. A.B. Imp. N.B. Sept. 1835. Marked No. 1. - type of fish and quality required as per 10 & 11 Geo. IV, cap. 28, 1830.	- no change.	
3 Vic. Cap. 24 1840		- no change.	- no change.	- no change.	
8 Vic. Cap. 98 1845		- no change.	- no change.	- no change.	
2) NOVA SCOTIA, 1758-1867					
2 Geo. III Cap. 8 1762	D., E.	- pickled fish to be packed in barrels with capacity of at least 31 1/2 gallons. - barrels to be tight. - barrel staves for export to be 6" broad, 1/2" thick at thin edge & 30" long; barrel hoops for export to be 7" long & 1/2" thick at thin end; these dimensions may pertain to built up barrels for fish export trade as well as for parts export industry. - barrels to be of sound, well seasoned timber & free of sap.	- barrels to be marked with gauger's mark & with the distinct brand mark of the cooper. - Inspector to "mark with such brand mark, as shall be assigned him by the ... Court, and such other cut mark as may denote the kind of fish and time when packed."	- fish packed for export to be all of one kind, well saved, sweet, free from rust; close packed, & barrels full of pickle. - herring to be free of oil. - Inspector to examine contents by opening the head of each barrel.	
6 & 7 Geo. III Cap. 2 1766	D., E.	- no change.	- producer to brand round of each barrel with initial of christian name and full surname.	- no change.	
29 Geo III Cap. 11 1789	D., E.	- salmon tierces to contain "forty-two gallons at least" and not less than 280 lbs. of fish exclusive of salt and pickle. - all barrels for pickled fish to contain "thirty gallons, and no less."	- no change.	- no change.	
38 Geo III Cap. 2 1798	E.	- kegs or boxes for red or smoked herring to be "sufficiently seasoned, strong, and well made." - kegs to be 10" diam. at each head measuring within chime & 14" long from inside of one head to inside of the other. - boxes to measure "on the inside" 18" long, 12" wide, 6" deep. - pickled fish may be exported in 1/2, 1/4 and 1/8 barrels, duly gauged and surveyed, and containing respectively 16 gallons, 8 gallons & 4 gallons.	- each keg or box to be marked with "the initial letters of the name of the owner or packer, and with the size of the herrings" - one, two or three. - each keg or box to be marked with initial of christian name and full surname of inspector and the town for which he acts.	- brises & kegs to be "close packed with good red, or smoked, herrings of one size." - sizes: largest fish number one, second size number two, smallest size number three. - herrings to be "sweet, well saved and smoked, and all that are in the said package shall, as near as may, be of the same size, close packed, and so stowed, as completely to fill the package."	
48 Geo. III Cap. 17 1807	D., E.	- effective 1 May 1807 /1808/ all barrels to contain 28 gallons, 1/2 barrels 14 gallons.	- Inspector to "brand, or otherwise distinctly mark on the stave next to the bung stave, in words at length, the name of the place where the same shall be inspected."	- no change.	
8 Geo IV Cap. 20 1827	E.	- barrel staves to be not less than 1/2" thick. - bung stave to be of hardwood.	- no change.	- no change.	

YRE PICKLED FISH BARRELS
2) NOVA SCOTIA, 1758-1867 (Continued)

STATUTES	JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
9 Geo IV Cap. 20 1828	D.,E.	- all barrels, 1/2 barrels and tierces to be made of sound well-seasoned timber, free from sap & constructed of hardwood staves not less than 1 1/2" at thinnest part or softwood 3/4" at thinnest part. - bung stave to be of hardwood, with heading well seasoned and planed & free of sap. - barrels, 1/2 barrels & tierces to be well hooped with at least 4 hoops on each bilge & 4 hoops on each chime. - barrel staves to be 28" long; heads to be 17" between the chimes. - barrels to contain not less than 29 nor over 30 gallons; 1/2 barrels not less than 15 gallons; tierces not less than 45 gallons nor more than 66.	- mackerel, salmon, shad etc. of best quality, most approved & free from damage to be branded "No. 1" by inspector. - those remaining after best have been selected being sweet, & free from taint, rust or damage to be branded "No. 2". - thinnest, poorest fish which are sweet & wholesome to be branded "No. 3". - inspector to brand in plain & legible letters on head of each cask his christian initial & surname in full, name of town for which he is appointed; and "Nova" for Nova Scotia. - every producer of 20 or more barrels per season to supply inspector with a branding iron containing producer's christian initial and full surname; inspector to brand name on head of every cask inspected.	- mackerel, salmon, shad & all other kinds of split pickled fish, or fish for barreling for export to be well struck with salt or pickle & preserved sweet, free from rust, taint or damage. - tierces to contain 90 lbs. of fish, barrels 295 lbs. & 1/2 barrels 100 lbs. - barrels after being packed & headed up with fish & with enough good, clean salt to preserve them, to be filled up with a clear strong pickle - each cask to be filled with fish of one and the same kind.	- act does not prevent uninspected mackerel or any pickled fish being sold for immediate consumption at Halifax & other out-ports if brought directly to market in casks or bulk by fishermen. - provisions of act do not apply to fish packed in kegs of less than 10 gallons.
10 Geo. IV Cap. 30 1829	D.,E.	- heads of casks to be of wood not more than 1" thick, to be planed or shaved smooth on outside & to have 1 1/2" of the thickness at the edges cut from the outside. - barrels for pickled mackerel to be made of staves 28 1/2" long and heads at least 17 1/2" in diameter; barrels to contain not less than 29 gallons nor more than 30 gals. - 1/2 barrels for pickled mackerel to be of staves 22 1/2" long and contain not less than 14 1/2 gallons nor more than 15 gals. - tierces to contain not less than 44 nor more than 45 gallons & to be made in proportion to size of barrels. - barrels for pickled Salmon, Herrings or Gasperau to be made of staves 27" long; 1/2 barrels of staves 22" long with diameters as per mackerel casks.	- hardwood bung stave to be branded with christian initial and full surname of maker. - there shall be 3 qualities of mackerel & salmon, 2 qualities of herring, Gasperau and other fish.	- every barrel to contain as well as 290 lbs. of fish 2 pecks of good clean, coarse salt. - pickle to be sufficiently strong & heavy so float a fish of kind packed - salt to be regularly placed on each layer of fish. - No. 1 quality mackerel & salmon to be the best, fattest & most superior kind, having, before being salted, had the blood thoroughly scrapped from the backbone & be thoroughly soaked, well cured & free of taint, rust or damage; mackerel to be fat fish. - No. 2 mackerel & salmon to be best remaining after No. 1. - No. 3 to be the thinnest & poorest fish or good mackerel under 8"; No. 2 & 3 to be sweet & wholesome & free from rust, taint or damage, properly cured & well soaked before being salted. - No. 1 herrings or other fish to be the fattest, best & most superior fish. - No. 2 to be the poorer, thinner, inferior fish; both qualities to be carefully cured & cleaned, & wholly free from taint, rust or damage. - those intended for export to be packed with at least 2 pecks of "suitable" salt per barrel.	
3 Wm. IV Cap. 39 1833	D.,E.	- no change.	- No. 3 mackerel caught in months of October, November and December to be branded "No. 3 F." - mackerel caught in remaining months to be branded "No. 3 S."	- no change.	
2 Vic. Cap. 42 1839	D.,E.	- no change.	- every cask of fish oil gauged to be "branded or cut with a double iron" with the christian initial & full surname of gauger & with word "Cod", "Dog", "Whale", "Seal", or "whatever else may be the proper and usual description of the fish oil."	- no change.	

VII. PICKLED FISH BARRELS
2) NOVA SCOTIA, 1798-1867 (Continued)

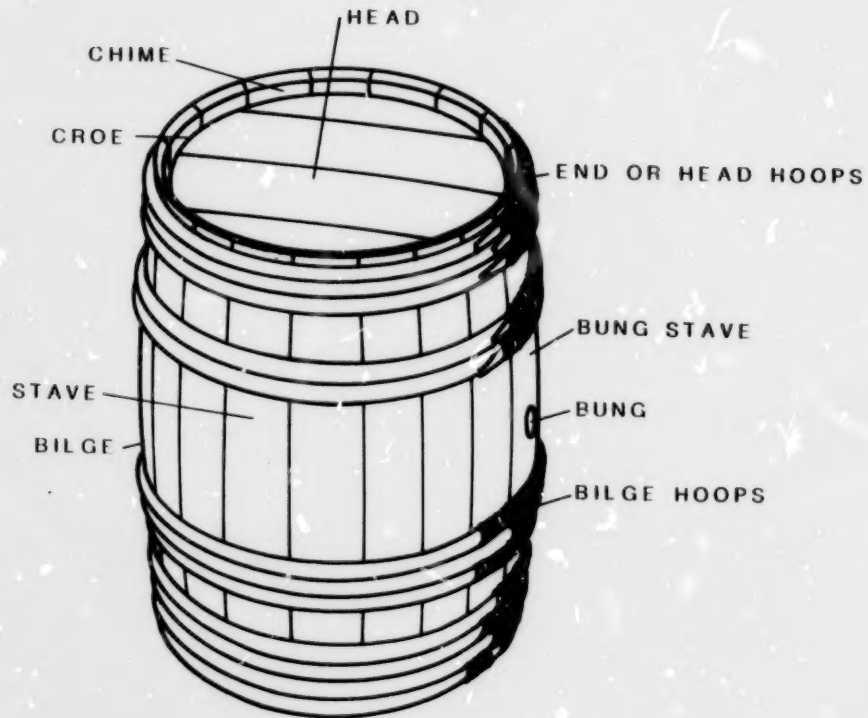
STATUTES	JURIS-DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
12 Vic. Cap. 15 1849	D., E.	- barrel heads to be of sawn or split hardwood, pine or spruce, planed outside & not less than 3/4" thick. - staves for mackerel and salmon barrels to be 28" long & 3/4" thick, heads 17" between the chimes. - staves for herring & alewives barrels to be 27" long, heads 16" between the chimes. - if of hardwood staves may be 5/8" thick. - barrels for mackerel to contain not less than 28 gallons nor more than 29. - barrels for herring & alewives to contain not less than 26 gallons nor more than 27 gallons. - reference to 1/4 barrels but no specifications.	- makers of all fish barrels to brand their names thereon. - No. 1 Fall mackerel measuring not less than 13" from the extremity of the head to the crotch or fork of the tail to be branded "No. 1 Extra." - No. 2 Fall mackerel measuring not less than 12" as above to be branded "No. 2 Extra." - all mackerel under 10" to be branded "Small". - all rusty fish to be branded "Rusty". - Inspector to brand, after sorting, weighing, packing & inspection, the legible characters, on the head of the cask, the description of Fish, the number of its quality, the weight contained in each package, the initials of the Christian name, and the whole surname of the Chief or Deputy Inspector, by whom the same is actually inspected, the name of the Town or place where he acts as Inspector, and the capital letters N.S., for Nova Scotia, and the year of inspection."	- each 1/4 barrel to contain 50 lbs. of fish over and above required amount of salt & pickle. - all alewives & herrings, & all No. 3 mackerel to be packed with coarse salt.	
REVISED STATUTE 1851 Cap. 24	D., E.	- boxes for smoked herring may measure on the inside 18" in length, 12" in breadth & 6" in depth as above (38 Geo. III Cap 2, 1798) or 18" in length, 9" in breadth & 8" in depth.	- no change.	- no change.	- revised act indicates inspection clauses pertain only to fish for export though specifications, qualities, etc. cover both exports and domestic sales.
18 Vic. Cap. 16 1855		- barrel staves not to be made of hemlock. - "all casks to be hooped one third of their whole length from each chime, with sound good hoops, of not less than one inch in width, at the large end for all tierces and barrels, and in no case to be of alder." - smoked herring boxes to be made of well seasoned boards, the sides, top & bottom not to be less than 1/2" thick, the ends not less than 3/4" thick. - boxes to be well nailed & tops or covers planed or shaved.	- barrel maker to brand christian initial & full surname "at or near the bung stave." - mackerel branded "No. 2" to be not less than 14" long; those 11" to 14" "No. 2 med." for medium. - No. 3 mackerel to be 13" long; those 11" to 13" to be branded "med." - all mackerel under 11" long to be branded "small" instead of numbered. - all short, sunburnt, or ragged mackerel to be branded "No. 4". - all sour mackerel to be branded "sour". - all ripped herring to be branded "split" in addition to other brands. - all pickled fish cured in bulk to be branded "bulk". - all tainted, burnt, or scorched fish & fish badly smoked to be branded "refuse".	- no less than 1/2 bushel of salt to be used per barrel. - every box of smoked herring to contain 25 lbs. of fish.	
19 Vic. Cap. 23 1856		- no change.	- "No. 2 Large" brand for 2nd quality mackerel not less than 17" long. - "No. 2" brand for 2nd quality mackerel 11" to 13" long. - "No. 3 Large" to measure 14" or more. - "No. 3" to measure 11" to 14" in length.	- every box of smoked herring to contain 20 lbs. of fish.	
REVISED STATUTE 1859 Cap. 85	F.	- no change.	- "No. 1" mackerel to measure not less than 17" in length. - all mackerel under 11" in length to be branded "small" in place of a number. - all herring that are not "gibbed" to be branded "gross" in addition to other brands. - boxes of smoked herring to be branded on top or cover with name of Inspector, his place of residence, quality of fish & weight contained in box. - Inspector to include county as well as town of residence and "N.S."	- no change.	

VIII PICKLED FISH BARRELS
2) NOVA SCOTIA, 1736-1867 (Continued)

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
23 Vic. Cap. 23 1860		- no change.	- all pickled fish cured in bulk before being packed in barrels to be branded, instead of 'bulk', with name of place where taken & cured - 'Newfoundland', 'Labrador', 'Magdalen Islands', etc.	- no change.	
REVISED STATUTE Cap. 85 1864		- no change.	- 'No. 1' mackerel to measure not less than 14" in length.	- no change.	
3) PRINCE EDWARD ISLAND, 1773-1873					
10 Geo. IV Cap. 7 1829	D.,E.	- pickled fish to be packed in barrels, 1/2 barrels or tierces of well seasoned timber, free of sap. - staves to be at least 1/2" thick at thinnest part if made of hardwood, 3/4" if of softwood, with headings well seasoned & planed & free of sap. - barrels, 1/2 barrels & tierces to be well hooped, having at least 4 hoops on each bilge & 4 hoops on each chime. - barrel staves to be 28" long, the heads to be 17" between the chimes & to contain not less than 29 nor more than 30 gallons; 1/2 barrels to contain not less than 15 gals, tierces not less than 45 nor more than 46 gals.	- inspector to brand each barrel with christian initial & full surname & 'P.E.I.' for Prince Edward Island.	- no details.	- act does not prevent fishermen from selling mackerel or other pickled fish for immediate consumption in casks, bulk or otherwise without inspection.
1 Wm. IV Cap. 7 1831	D.,E.	- no change.	- no change.	- barrels to contain at least 200 lbs. of fish, 1/2 barrels & tierces in proportion.	
4 Wm. IV Cap. 4 1834	D.,E.	- bung stave to be made of hardwood.	- no change.	- no change.	
4 Vic. Cap. 4 1841	D.,E.	- no change.	- in addition to the above inspector to brand in plain & legible letters on the head of each cask the year of inspection and the quality mark 'No. 1' or 'No. 2'.	- each cask to be filled with fish of one & the same kind & quality.	
6 Vic. Cap. 10 1843	D.,E.	- barrels may now be of softwood with 3 hoops on each chime & 3 hoops on each bilge.	- 'No. 3' to denote third quality of fish. - also to be marked on each cask the kind of fish contained & their weight.	- no change.	
12 Vic. Cap. 15 1849	D.,E.,I.	- no change.	- imported barrels of pickled fish to be branded in plain & legible letters & figures with christian initial & full surname of seller or importer & year of import, both on head of cask; also weight of fish contained.	- no change.	
28 Vic. Cap. 19 1865 (Consolidated Statutes)	D.,E.,I.	- casks for pickled fish to be of split or sawed staves, not to be of hemlock. - headings to be of hardwood, pine or spruce & to be at least 3/4" thick. - staves to be 3/8" thick. - staves for salmon & mackerel barrels to be 28" long, heads 17" between chimes. - staves for herring & alewives barrels to be 27" long, heads 16" between chimes.	- makers of casks to brand their christian initial & full surname at or near bung stave. - mackerel to have above brands or 'No. 3 Large'. - ripped herring to be branded 'split' in addition to other brands. - all herring "that are not gibbed" to be branded 'gross' in addition to other brands. - all rusty fish to be branded 'rusty' in addition to other brands. - all fish cured in bulk & afterwards packed in casks to be branded 'bulk' in addition to other brands. - inspector also to brand on head of each cask name of place where he acts as inspector, abridged name of country in addition to above requirements.	- salmon branded No. 1 to consist of largest, best & fattest kind, being well split, the blood being well washed out before being salted, well cured & free from rust, taint or damage of any kind. - No. 2 salmon to be best remaining after No. 1. - No. 3 to be those which remain but must be good fish, fairly split & free from rust, damage or taint of any kind. - Mackerel to be branded No. 1 to be the best & fattest, having blood well washed out before being salted, well cured & free from rust, taint or any damage, and to measure not less than 13" from tip of head to crotch or fork of tail. - No. 2 mackerel to measure not less than 11". - No. 3 Large to be inferior quality fish but 13" or more in length. - No. 3 to be not less than 10" long. - tainted fish or any class or kind not to pass inspection. - fish to be packed in separate layers with not less than 1/2 bushel of salt per barrel & other containers in proportion. - each cask to be filled with pickle sufficiently strong to float a fish of kind packed.	

VIII PICKLED FISH BARRELS
4) LOWER CANADA, 1791-1841

STATUTES	*JURIS- DICTION	BARRELS - PHYSICAL DETAILS (wt., materials, measurements, hoops)	BRANDING SPECIFICATIONS	CONTENTS (wt., qualities, means of inspection)	REMARKS
3 Geo. IV Cap. 16 1823	E.	- salmon, mackerel, shad, herring & all kind of split, pickled or salted fish to be exported in good, tight & substantial tierces, 1/2 tierces, barrels or 1/2 barrels. - pickled salmon to be packed only in tierces containing 300 lbs. of fish, 1/2 tierces containing 150 lbs., barrels containing 200 lbs. or 1/2 barrels containing 100 lbs., all exclusive of salt & pickle. - no pickled fish to be exported in barrels containing less than 28 gallons or 1/2 barrels containing less than 14 gallons, wine measure. - red & smoked herring may be packed in good & substantial barrels; 1/2 barrels, kegs or boxes. - dried codfish to be exported in good & substantial hogheads or casks made of oak with heads & butts of pine, spruce or other soft wood; hogheads or casks of 1st class to have staves 42" long & heads & butts 32" in diameter between the chimes & contain 8 quintals of fish; 2nd class to have staves 42" long, heads & butts 28" in diameter between the chimes & to contain at least 6 quintals; 3rd class to have 42" staves & heads & butts 22" in diameter between the chimes & to contain at least 4 quintals.	- inspectors to provide themselves with proper & sufficient brands. - inspector to brand on heads or butts of each cask in large & legible letters type of fish, town where inspected, words "Inspected, Merchantable", christian initial & full surname of inspector, year & month of inspection. - fish of inferior quality, or carelessly packed or in insufficient casks to be branded on head or butt "Rejected" instead of "Inspected, Merchantable," with other brands. - fish oil casks to be branded "Seal Oil", "Whale Oil" or "Fish Oil" as appropriate & other brands. - brands for dried codfish: 1st quality "Madiera", 2nd quality "West Indies" - casks containing 2 or more kinds or qualities of fish to be branded "Rejected", in large & legible letters, with additional word "Mixed".	- act covers inspection of salmon, mackerel, shad, herring & all kinds of split, pickled or salted fish, also red & smoked herring & dried codfish. - pickled fish to be sweet, preserved from rust, oil & damage of all kinds, small fish which are packed whole to be packed close, edgewise in cask & to be well salted with good, coarse & wholesome salt, but no more than is required for their preservation. - 1st quality of dried codfish to be termed "Madiera", 2nd quality "West India". - fish oil branded "Merchantable" to contain only clear oil, free from soot or grounds.	- act does not prohibit export of dried codfish in smaller casks as long as contents are properly inspected & branded. - dried codfish may also be packed in boxes.
4 Geo. IV Cap. 23 1824	E.	- reference to compensation to inspector "for liming, or whitewashing with lime the heads or butts (sic) of any Vessel containing oil of any description...."	- no change.	- no change.	
2 Vic. Cap. 65 1839		- no change.	- no change.	- no change.	
3) UPPER CANADA, 1791-1841					
3 Vic. Cap. 24 1840	N.E.	- each barrel to contain 200 lbs. of fish, each 1/2 barrel 100 lbs. - barrels & 1/2 barrels to be made of sound well seasoned white, red or black oak, white ash or white pine. - to be well hooped with at least 10 good hoops each & to be made in workmanlike manner.	- inspector to brand on head of each barrel & 1/2 barrel "No. 1" or "No. 2" as designation of quality. - inspector to brand on head of each barrel & 1/2 barrel species of fish, his christian initial & full surname, district in which fish inspected & "Upper Canada".	- inspection to be made by opening one head of each barrel of 1/2 barrel. - each barrel to contain a sufficient amt. of salt to preserve contents. - each barrel to contain 200 lbs. of fish, each 1/2 barrel 100 lbs. - each barrel to contain fish of one & same kind. - no reference to types of fish. - inspector may separate sound from unsound fish & replace latter.	
6) PROVINCE OF CANADA, 1841-47					
13 & 14 Vic. Cap. 43 1850	E.	- continues provisions for Lower Canada & extends those for salmon to all pickled or salted fish. - green codfish may be packed in barrels previously used as flour barrels "or in any others which may be fit for carriage" provided they contain 224 lbs. of fish as well as weight of salt & pickle. - fish oil may be contained in casks, tierces, hogheads or puncheons.	- ibid. - pickled or salted fish to be branded "No. 1", "No. 2", "No. 3" or "Rejected".	- continues provisions for Lower Canada.	
22 Vic. Cap. 25 1859		- casks used to pack salmon, herring, mackerel, salmon-trout, white fish or shad, or any other kinds of fish to be made of good sound cedar, pine, spruce, fir or hardwood; each barrel or cask of soft wood to have a hardwood bung stave.	- quality brands to be "Inspected, Merchantable, No. 1", "Inspected No. 2" or "Inferior No. 3". - casks containing 2 or more kinds or qualities of fish, if well cured & otherwise in order to be branded "Inspected, Mixed". - oil casks to be painted on the head "Seal Oil" or "Whale Oil" in addition to name of inspector & place of inspection.	- no change.	- future regulations & changes to be published in <u>Canada Gazette</u> .
22 Vic. Cap. 50 1859 (Consolidated Statute)		- no change.	- no change.	- no change.	



"Typical Barrel (actual number of hoops varies as per charts)"
(Drawn by S. Epps)

BULLETIN DE RECHERCHES

No 208

Décembre 1983

L'emballage en vrac en Amérique du Nord britannique de 1758 à 1867: un guide pour l'identification et la production des tonneaux

Robert J. Burns

Introduction

En 1981, un projet de recherche a été mis sur pied pour fournir des données sur l'emballage et l'étiquetage des produits de commerce et de consommation du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle. Les renseignements recueillis serviront à mettre en valeur la représentation de ces produits dans les lieux et parcs historiques nationaux de Parcs Canada. Ces données fourniront aussi des lignes directrices aux chercheurs en archéologie et en culture matérielle pour l'identification et la classification des artefacts. La première étude, dans le cadre de ce projet, a une portée limitée tant en ce qui concerne la matière étudiée -- les normes pour les tonneaux en Amérique du Nord britannique -- que les sources -- en grande partie les diverses lois et les divers statuts coloniaux ayant trait à l'inspection et à la réglementation des produits alimentaires destinés à la consommation domestique ou à l'exportation. Toutefois, il ne fait aucun doute que ces renseignements seront également utiles aux musées et aux autres institutions qui se consacrent à la représentation visuelle et matérielle du passé, et, c'est pour cette raison que cette étude est publiée.

Portée de l'étude

Face à la multitude de biens de consommation présentés, de nos jours, sous une myriade d'emballages et de contenants individuels ou à la pièce, on a peine à se rendre compte qu'il s'agit d'un phénomène typique du XX^e siècle. La plupart des produits étaient emballés, transportés et vendus en vrac. La vente de produits en plus petites quantités ou à la pièce ne se faisait qu'au détail, quand le propriétaire du magasin vendait en petites quantités des produits qu'il achetait en vrac. Le contenant d'usage le plus courant pour les produits en vrac au cours du XIX^e siècle était le tonneau. Bien que construit selon un modèle ou un concept de base, la taille du tonneau pouvait varier considérablement de manière à s'adapter aux divers besoins. Le terme générique de tonneau comprenait aussi bien la caque d'une capacité de 10 gallons ou moins que le tierçon d'une capacité de 46 gallons qui pouvait contenir presque un quart de tonne de marchandises. Les tonneaux "étanches" servaient au transport des boissons alcoolisées ou du vinaigre. Les tonneaux à "étanchéité sèche" servaient au transport des produits qui se présentaient sous la forme de poudre fine telles les matières chimiques sèches et la farine, tandis que les tonneaux "lâches" convenaient au transport des pommes et à une grande variété de petits produits en vrac. Une grande partie des principaux produits d'exportation de l'Amérique du Nord britannique était expédiée dans des tonneaux. Parmi ceux-ci, la potasse et la perlasse, le boeuf et le porc, les farines et le poisson saumuré (voir l'annexe A pour la liste des produits domestiques, des produits importés et des produits exportés qui étaient toujours, ou le plus souvent, transportés dans des tonneaux). Parce que l'on pouvait les faire rouler, les tonneaux étaient relativement faciles à manipuler et on les chargeait ou déchargeait à bras d'homme sur les navires



Parcs
Canada

Parks
Canada

This publication is available in English.

et les véhicules. Après que l'on eut réglementé leur taille et leur capacité selon leur contenu prévu, l'emploi des tonneaux facilitait la pesée, l'entreposage et l'estimation, pour les besoins des douanes, des marchandises en vrac qui composaient l'essentiel des produits de commerce de l'Amérique du Nord britannique. Enfin, ces tonneaux mêmes étaient l'un des principaux produits coloniaux d'exportation. Une grande partie du bois coupé dans les forêts du Canada et du Nouveau-Brunswick était transformée en douves et en fonds de tonneaux destinés aux marchés domestique, britannique ou des Indes occidentales.

Alors qu'un certain nombre de sources premières et secondaires ont été utilisées dans la préparation de ce bref exposé, les tableaux qui suivent ont été compilés et synthétisés à partir d'une seule source: les statuts des cinq colonies de l'Amérique du Nord britannique d'avant la Confédération. L'encouragement du commerce d'exportation était l'une des principales préoccupations des administrations coloniales. Les politiciens, les marchandas et les administrateurs coloniaux reconnaissaient le rôle essentiel des contenants de vrac et ils en réglementèrent la composition et les caractéristiques tout autant que le contenu. Ce souci de réglementer les contenants en vrac a eu pour conséquence la production de documents écrits qui ont survécu longtemps après la disparition de ces contenants dont la durée fut brève et transitoire. Au cours d'une période d'environ 110 ans, 165 statuts ont été promulgués dans les cinq colonies de l'Amérique du Nord britannique dans le but de réglementer et de contrôler tous les aspects de l'inspection, de l'emballage, de l'expédition et de la vente de huit groupes de produits de consommation. Les colonies de la côte ouest n'ont promulgué aucune réglementation sur les normes applicables aux tonneaux avant l'adhésion de la Colombie-Britannique à la Confédération en 1871.

Utilisation des tableaux

Les tableaux qui suivent sont basés sur les diverses juridictions politiques et répartis en huit catégories en fonction du contenu des tonneaux. Ces tableaux contiennent les données extraites de 98 statuts distincts se rapportant directement aux caractéristiques physiques des contenants, à la nature des marques et des empreintes prescrites par la loi et aux contenus mêmes. La plupart des statuts prévoyaient des sanctions sous forme d'amendes en cas d'omission ou de non-respect des règles et des caractéristiques prescrites. Ces sanctions n'ont pas été insérées dans les tableaux.

Les statuts subséquents portant sur une marchandise particulière se basaient habituellement sur la réglementation antérieure en y ajoutant de nouvelles exigences ou en y apportant de légères modifications. Souvent, un statut abrogeait en théorie toutes les lois antérieures et instaurait un ensemble de règlements virtuellement identiques à ceux des anciens statuts. Les tableaux sont présentés de manière à indiquer uniquement les modifications ou les additions à mesure qu'elles survenaient. Si, par exemple, l'on désire obtenir tous les renseignements sur les statuts régissant l'emballage du poisson saumuré en Nouvelle-Écosse, en vigueur en 1850, il faudra consulter non seulement le statut de la Nouvelle-Écosse du 12 Vic., chap. 15 (1849) mais aussi les dix statuts antérieurs dont les principales dispositions sont énoncées plus haut. De même, on ne tiendra pas compte de la réglementation postérieure à 1850.

Afin d'économiser de l'espace, le contenu des statuts est présenté de façon schématique, mais habituellement sous la forme d'une périphrase extraite du texte original afin de conserver en partie le contexte et le ton. Des citations conformes indiquent soit des références exactes aux marques exigées, soit une ambiguïté dans le statut lui-même. Les statuts utilisaient parfois les termes "marque" et "étampe" sans précision, alors que la "marque" était faite au moyen d'un fer à marquer tandis que "l'étampe" était habituellement faite à la peinture.

Ces particularités ont été explicitées dans les tableaux lorsque la chose était possible. Dans les cas où les statuts sont vagues, on peut présumer que l'on se servait

de fers à marquer pour les données invariables telles les qualités stipulées et, d'étampes peintes pour les données variables, telles la tare propre à un tonneau (B.C. 46 Geo. III, Chap. 4, 1806). Certains statuts précisait où devait être apposée la marque ou l'étampe -- habituellement sur le fond, mais parfois sur la douve de bonde -- tandis que d'autres ne précisait rien à ce sujet. Les tableaux donnent ces renseignements particuliers lorsqu'ils sont mentionnés dans les statuts.

Les statuts contiennent une grande quantité de renseignements divers et détaillés sur les essences de bois prescrites, sur la longueur et l'épaisseur des douves, sur le nombre et l'emplacement des cercles et des précisions sur le marquage et l'étampage et sur le contenu. Cependant, il ne faut pas prendre pour acquis que les statuts donnent toujours toutes les données pertinentes. Par exemple, avant 1830 les lois du Nouveau-Brunswick (N.B. 10 & 11 Geo. IV, chap. 28), n'exigeaient pas expressément que les tonneaux destiés à contenir du poisson saumuré portent une marque indiquant le genre de poisson qu'ils contenaient. Toutefois, la logique veut qu'un tel renseignement ait été inscrit sur le tonneau dès les premières exportations. Sinon, ce serait un peu comme si, de nos jours, les rayons d'un grand magasin étaient garnis de boîtes de conserves sans étiquettes. L'on doit aussi se rappeler que les statuts mentionnaient seulement les exigences de base. De fait, certains tonneaux devaient être plus résistants ou porter plus de renseignements que n'en exigeait la loi. D'autre part, les statuts indiquent clairement que des personnes cherchaient souvent à contrevenir aux règlements établis. Ce qui se passait sur le quai et dans l'entrepôt du port n'était pas toujours conforme aux exigences de la loi, mais les amendes, parfois très sévères, incitaient au respect de la loi.

Un acte du Bas-Canada datant de 1806 et concernant les exportations de farine est le seul statut qui stipule que les tonneaux doivent être neufs (B.C. 46 Geo. III, chap. 4). La plupart des statuts prévoyaient des amendes pour la réutilisation de tonneaux sans que l'on ait au préalable oblitéré l'ancienne marque de qualité. De nombreux tonneaux remplis de produits furent exportés des colonies de l'Amérique du Nord britannique, mais il existait aussi un important marché domestique du contenant vide. En 1853, par exemple, 2338 tonneaux vides furent transportés par le canal Welland¹. On peut supposer que dans tout ensemble de tonneaux entreposés ou en transit, il se trouvait des contenants neufs, d'autres usagés et plus ou moins vieux, d'autres encore qui avaient été réparés et auxquels on avait posé des douves et des fonds nouveaux ou déjà utilisés. Cependant, il est impossible, à partir des données disponibles, d'établir la composition d'une telle cargaison, même de façon très approximative.

Il n'entre pas dans les buts de cette étude de situer les changements de normes, de marques ou de contenus dans un contexte social ou économique plus vaste. Il suffit de dire que ces modifications ont été apportées pour répondre à des exigences économiques plus vastes et plus générales. Les statuts traitent rarement de ces questions, excepté en termes tellement vagues qu'ils ne veulent rien dire. Un statut du Bas-Canada passé en 1829 pour réglementer l'exportation des potasses dit seulement que les lois existantes "ont été trouvées insuffisantes" et "qu'il serait profitable au commerce de cette Province que soient prises de meilleures et plus vastes mesures..." (B.C. 9 Geo. IV, chap. 36)". On donne, à l'occasion, des raisons plus précises pour justifier des changements mais ceux-ci ne concernent que des questions mineures. Par exemples, un statut de la Nouvelle-Écosse passé en 1839, permettait l'emploi du bouleau jaune ou de l'érable pour fabriquer les cercles des tonneaux de porc et de boeuf parce que les cercles de frêne, de noyer et de chêne prescrits antérieurement coûtaient trop cher et qu'ils étaient difficiles à obtenir (N.S. 2 Vic. 1, chap. 10). Vouloir relier les modifications apportées aux contenants aux développements technologiques, à l'évolution de la diplomatie ou aux changements fondamentaux de l'économie est un projet qui dépasse grandement la portée de cette étude.

Une étude récemment publiée sur la réglementation de l'emballage aux États-Unis et au Canada soutient que la première loi canadienne portant sur les normes d'emballage et le contrôle de la qualité a été adoptée en 1875². Cette affirmation ne tient tout simplement pas compte du grand nombre de règlements adoptés par les colonies d'Amérique du Nord britannique pendant la deuxième moitié du XVIII^e siècle et la première moitié du XIX^e siècle. En 1758, la Nouvelle-Écosse a adopté une loi pour mettre fin aux "grandes fraudes" dans la fabrication et la vente du pain (N.S. 32 Geo. II chap. 21). Un acte du Nouveau-Brunswick datant de 1818 fait mention du "grand préjudice au consommateur", conséquence des pratiques courantes dans le commerce du poisson pour la consommation domestique. (58 Geo. III, chap. 19). Cinq ans plus tard, cette même législature adopta un nouvel acte réglementant le commerce du poisson "de manière à protéger le consommateur des abus..." (4 Geo. IV, chap. 9, 1823). Les règlements étaient aussi destinés à créer une réputation de qualité dans les divers marchés d'exportation — selon les propres termes d'une loi, "pour établir la confiance dans ces articles sur les marchés étrangers..." (H.C. 41 Geo. III, chap. 7, 1801).

Les statuts refondus ou révisés, lorsqu'il y a lieu, ont été inclus dans les tableaux même s'ils n'apportaient aucun changement comme par exemple dans le cas de celui de la Province du Canada, 22 Vic., chap. 49, 1859 mentionné dans le tableau des normes pour les tonneaux de potasse. Les statuts refondus ou révisés ont connu une plus grande diffusion que les volumes de statuts puisqu'ils étaient destinés aux hommes de la loi en générale et non pas à un petit nombre de juges et de législateurs seulement. Parce qu'ils furent imprimés en grande quantité, les volumes de statuts refondus ou révisés se retrouvent aujourd'hui encore dans la plupart des bibliothèques. Il ne sert à rien de dire en conclusion qu'en dépit de leur valeur évidente en tant que reflet du passé, les statuts datant d'avant la Confédération ont été grandement négligés jusqu'à très récemment, non seulement par les historiens mais aussi par les bibliothécaires. Aucun dépôt au pays ne possède à ce jour les séries complètes des statuts coloniaux de l'Amérique du Nord britannique. La Bibliothèque nationale à Ottawa est en train de se constituer une collection d'imprimés au moyen de copies microfilmées, mais il subsiste de grands vides. Certains des statuts utilisés dans cette étude se trouvent uniquement dans les bibliothèques législatives des provinces où ils ont été adoptés et au moins un acte, heureusement d'importance mineur dans le cas présent, semble avoir complètement disparu. Il s'agit là d'une triste constatation sur l'état d'une source de renseignements si précieuse.

Notes

- 1 Canada. Province. Parlement. Table of the Trade and Navigation of the Province of Canada, Québec Stewart Derbishire et George Debarats, 1854, p. 5.
- 2 Stanley Sacharow, Packaging Regulations, Westport, Conn., Avi Publishing Co., 1979, p. 151.

Appendice A

Marchandises transportées dans des tonneaux en Amérique du Nord britannique de 1758 à 1867

pommes	cidre	porc en saumure
potasse et perlasse	goudron et houille	poix et goudron
boeuf en saumure	poisson en saumure	sel
bière	huiles de poissons	sucre
cire d'abeilles	farines	suif
biscuits	lard	tabac
beurre	liqueurs	vinaigre
fromages	mélasse	vins

Glossaire

Tonneau: Baril servant d'étalon au XIX^e siècle en Amérique du Nord, d'une capacité approximative de 30 gallons ou 200 livres.

Bouge: Renflement; la partie courbe d'un tonneau équidistante des deux fonds.

Douve de bonde: Douve percée en son centre d'un trou de bonde servant à remplir ou à vider un tonneau étanche d'un liquide.

Baril: Terme générique pour désigner des contenants ayant la forme de tonneaux de diverses tailles.

Jable: Partie d'une douve entre le peigne et l'extrémité du tonneau; rainure près de l'extrémité du tonneau dans laquelle on insère le fond.

Quartant: Petit tonneau contenant environ neuf gallons ou 55 à 65 livres.

Fond: Partie circulaire aux extrémités du tonneau que l'on insère dans le peigne creusé dans la douve.

Foudre: Gros tonneau contenant plus de 60 gallons.

Cercles: Bandes circulaires habituellement en bois dans les statuts de l'Amérique du Nord britannique et qui servaient à tenir les douves en place.

Caque: Petit tonneau contenant moins de 30 gallons.

Douve: Pièce de bois courbée formant le corps du tonneau.

Tare: Le poids à vide d'un tonneau.

Tierce: Gros tonneau contenant une fois et demie le volume d'un tonneau normal.

I TONNEAUX POUR LES POMMES
1) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1738 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
25 Vic. chap. 28 1862	D., E	- Chaque quart de pommes devra être fait de douves mesurant 29 pouces de longueur, de fonds mesurant 17 pouces de largeur entre les jables et le diamètre intérieur dudit quart devra mesurer 19 pouces de manière à être venlable autant que ce peut, tant par sa forme que par sa taille, aux quarts de farine canadiens ou américains à cercles plats.	- Toute personne qui étampera des quarts devra étamper la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres à l'extérieur de chaque quart près du bout supérieur de la douve.	- Aucun détail.	- Ces dispositions s'appliqueront aussi à l'expédition des pommes de terre. - Rien dans cet acte n'empêchera l'emballage de tout article de négoce dans des quarts destinés à la farine.
27 Vic. chap. 83 1864 (statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	Aucun changement.	
* JURISDICTION: D. = Domestique E. = Exportation I. = Importation					

II TONNEAUX POUR LA POTASSE

1) BAS-CANADA, 1791 à 1841

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
35 Geo. III chap. 2 1795	E.	- Futailles étanches, bien conditionnées et cercées.	- L'inspecteur distinguera par les mots "première qualité", "seconde qualité" ou "troisième qualité" avec les mots potasse ou perlasse estampés tout au long en lettres lisibles sur chacune des futailles. - L'inspecteur devra aussi inscrire en toutes lettres son nom et celui du lieu où aura été faite l'inspection.	- L'inspecteur fera guider les futailles et examinera soigneusement, fera l'épreuve et divisera s'il est nécessaire la dite potasse ou perlasse.	
2 Geo. IV chap. 9 1822	E.	- Des futailles qui ne feront pas plus de trente deux pouces de longueur sur vingt deux pouces de diamètre, à l'un ou l'autre tête ou fond, ni moins de trente pouces de longueur sur vingt pouces de diamètre à l'une ou l'autre tête ou fond. - Lesquelles futailles seront faites du meilleur bois de chêne ou frêne blanc bien sec et conditionné, et complètement cercées avec au moins quatorze bons cercles de frêne blanc, noyer dur ou de chêne. - Les douves d'épaisseur suffisante pour que la tare puisse, autant que possible, répondre à quatorze livres, par chaque cent douze livres, poids brut de telles futailles.	- Qu'en addition aux marques et étampes potasse ou perlasse que les inspecteurs sont tenus, par les lois jusqu'à présent en force dans cette Province, d'étamper sur les futailles contenant des potasses ou perlasse, tout inspecteur devra étamper, lorsqu'il inspectera telle potasse ou perlasse, l'année où telle inspection aura été faite, en chiffres lisibles, immédiatement au-dessus des marques ou étampes, tel que ci-dessus mentionné.	- Aucun changement.	
9 Geo. IV chap. 36 1829	E.	- En plus des dimensions stipulées dans l'acte précédent, chaque futaille devra avoir un jable dont la largeur n'excèdera pas un pouce.	- L'inspecteur pèsera chaque futaille et marquera avec un fer sur la tête ou fond principal de celle-ci le poids qu'elle pèsera y compris la tare, et le poids de la tare au-dessous. - Sur toute futaille que l'inspecteur découvrira contenir de la potasse ou de la perlasse frauduleusement mêlée de pierres, de sable, de chaux ou d'autres mauvaises substances, il marquera le mot "condamnée".	- Aucun changement.	
41 Geo. III chap. 7 1801	D., E.	- Aucun détail.	2) HAUT-CANADA, 1791 à 1841 - L'inspecteur devra étamper les futailles des mots "First", "Second" ou "Third" ou simplement "Salt". - L'étampe devra être estampée sur le fond de chaque futaille.	- L'inspecteur devra vider et repaquer les futailles de potasse.	
5 Vic. chap. 6 1842	E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada.	3) PROVINCE DU CANADA, 1841 à 1847 - Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - Rien dans le présent acte ne sera censé empêcher personne d'exporter de la potasse ou perlasse sans la faire inspecter, pourvu qu'à l'un des fonds du quart qui la contiendra soient marqués ou imprimés au fer rouge, lisiblement et clairement le nom et l'adresse du fabricant, le poids et la tare du quart et la qualité des alkalis qu'il contient. - Tout fabricant de potasse et perlasse sera tenu de marquer en caractères lisibles sur le fond de chaque quart, sa pesanture exacte avant qu'il soit rempli. - Les qualités de potasse et de perlasse seront les mêmes que celles stipulées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - En plus des marques et étampes précédemment stipulées, l'inspecteur marquera le mot "condamnée", numéro un, deux, trois, quatre ou cinq, suivant la force de la potasse ou perlasse sur chaque quart qui contiendra de la potasse ou perlasse frauduleusement mêlée de pierre, de sable, de chaux, de sel ou d'autres mauvaises substances. - L'inspecteur marquera avec de la peinture noire, sur le fond de celui-ci marqué d'un fer chaud, la pesanture du dit quart y compris la tare, et la pesanture de la tare au-dessous.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - Les dispositions qui précèdent du présent acte entrèrent en vigueur le premier jour de janvier mil huit cent quarante-trois et pas avant.	
18 Vic. chap. 11 1854		- Il ne sera pas inspecté de potasse et perlasse dans d'autres quarts que dans ceux de la description et des dimensions suivantes, à savoir: la potasse dans des quarts qui seront faits de chêne ou de frêne blanc; et la perlasse dans des quarts qui seront faits de chêne, frêne blanc, frêne noir, ou d'orme. - Ledit bois sera de la meilleure qualité et parfaitement conditionné, et ledits quarts seront faits parfaitement étanche, bien et parfaitement cercés avec au moins quatorze bons cercles de chêne, frêne blanc, frêne noir, ou d'orme. - Les dimensions des quarts seront les mêmes que celles stipulées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada.	- Aucun changement.	- Potasse: la première qualité de potasse contiendra soixante-quinze pour cent d'alcali pur, au moins; la seconde qualité de potasse contiendra soixante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins; et la troisième qualité de potasse contiendra cinquante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins. - Perlasse: la première qualité de perlasse contiendra soixante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins; la seconde qualité de perlasse contiendra cinquante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins; et la troisième qualité de perlasse contiendra quarante-cinq pour cent d'alcali pur au moins.	
22 Vic. chap. 49 1859 (statut réfendu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poins, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
34 Geo. III chap. 9 1794	E.	- Chaque quart de bœuf ou de lard sera fait de bonnes douves et de bons fonds de bois dur, cerclé de pas moins de 12 cercles par quart et sera adéquat à tout égard à contenir la saumure. - Chaque quart de bœuf ne devra pas contenir plus de 31 gallons ni moins de 30 gallons 1/2; chaque demi-quart ne devra pas contenir plus de 15 gallons 1/2 ni moins de 13 gallons. - Chaque quart de lard ne devra pas contenir plus de 30 gallons ni moins de 29 gallons; chaque demi-quart ne devra pas contenir plus de 13 gallons 1/2 ni moins de 13 gallons.	- Chaque quart de bœuf sera estampé sur l'un de ses fonds des mots "Mess Beef", "Prime Beef" et "Cargo Beef". - Chaque quart de lard sera estampé sur l'un de ses fonds des mots "Prime Pork" et "Cargo Pork". - Chaque quart sera estampé du chiffre "200" sous la marque désignant la qualité et chaque demi-quart sera estampé du chiffre "100" sous cette même marque. - L'inspecteur devra étamper chaque quart de la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres ainsi que le nom du lieu où aura été faite l'inspection.	- Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de bœuf ou de lard; chaque demi-quart devra contenir 100 livres pesant. - Le "Mess Beef" sera composé des morceaux de choix du bœuf, de la vache ou bouvillon bien engraisés, sans les jarrets, les pieds ou le cou. - Le "Prime Beef" sera composé du bœuf de la seconde qualité comprenant au moins un quartier et pas plus de deux pieds ou jarrets ou un demi-cou. - Le "Cargo Beef" sera composé du bœuf de la troisième qualité et comprendra pas plus de trois pieds ou jarrets et un demi-cou. - Le "Prime Pork" sera composé des morceaux de cochon bien gras de première qualité et comprendra pas plus de trois épaules avec les jarrets coupés au genou et pas plus de 20 livres de tête, avec les oreilles et le groin coupés. - Le "Cargo Pork" sera composé des morceaux de la seconde qualité et ne comprendra pas plus de cinq épaules avec les jarrets coupés au genou et pas plus de 30 livres de tête.	
11 Geo. IV chap. 6 1830	E.	- Chaque quart de bœuf ou de lard sera fait de bonnes douves et de bons fonds de frêne ou de chêne blanc bien conditionnés, sans sève et exempt de tout défaut. - Chaque quart de bœuf ou de lard devra mesurer 28 pouces de longueur et aura un diamètre de 16 pouces entre les jables. - Chaque quart sera cerclé d'au moins deux cercles de fer et quatorze cercles de frêne, de chêne ou de noyer. - Chaque quart de bœuf devra contenir 30 gallons; chaque quart de lard devra contenir pas moins de 27 gallons ni plus de 28 gallons.	- Les marques de qualité pour le lard seront le "Mess Pork", le "Prime Pork" et le "Cargo Pork"; les marques de qualité pour le bœuf seront le "Mess Beef", le "Prime Beef" et le "Cargo Beef". - Chaque quart de bœuf sera estampé sur l'un de ses fonds du chiffre "200"; chaque demi-quart sera estampé sur l'un de ses fonds du chiffre "100". - Chaque quart de lard sera estampé du chiffre "200"; chaque demi-quart sera estampé du chiffre "100" - l'endroit où devra être estampé le chiffre n'est pas précisé. - L'inspecteur devra étamper sur chaque quart, son nom en toutes lettres et celui du lieu où aura été faite l'inspection.	- Chaque quart de bœuf ou de lard devra contenir 200 livres pesant de viande et chaque demi-quart 100 livres pesant. - Le "Mess Pork" sera composé des morceaux de côté de bons cochons gras coupés en carrés de 4 livres pesant. - Le "Prime Pork" sera composé des meilleurs morceaux qui viendront ensuite, avec pas plus de trois épaules par quart, sans les jarrets, ni plus de 20 livres de tête dont on aura coupé les oreilles et enlevé le grain au-dessus des grosses dents, la cervelle et les parties ensanglantées; les morceaux ne pèseront pas plus de 12 livres ni moins de 4. - Le "Cargo Pork" sera composé des morceaux de la troisième qualité avec pas plus dans chaque quart, de quatre épaules sans les jarrets et pas plus de deux têtes pesant ensemble 25 livres; les morceaux ne pèseront pas plus de 12 livres ni moins de 4. - Chaque quart ne contiendra pas moins d'un demi-boisseau de gros sel de l'île aux Turques, des îles Bahama ou de St. Uben, et pas moins de 3 onces de salpêtre. - Le "Mess Beef" sera composé de morceaux provenant de gros et gras animaux parmi lesquels il n'y aura aucun pied, jarret ou morceau de cou. - Le "Prime Beef" sera composé des morceaux de la seconde qualité parmi lesquels il y aura pas moins d'une ronde et pas plus de deux pieds ou jarrets et un demi-cou par quart. - Le "Cargo Beef" sera composé des morceaux de la qualité inférieure parmi lesquels il n'y aura pas plus de trois pieds ou jarrets et un demi-cou par quart. - Chaque quart de bœuf contiendra pas moins d'un boisseau et demi de sel de l'île aux Turques, de St. Uben ou des îles Bahama et pas moins de trois onces de salpêtre.	
2 Vic. chap. 10 1839	D., E.	- Considérant que les cercles faits de frêne, de chêne ou de noyer pour les quarts de bœuf ou les quarts de lard sont dispendieux et difficiles à se procurer en Nouvelle-Écosse, l'on pourra désormais utiliser en leur lieu et place, des cercles faits de boudou jeune ou d'épinette. - Les dispositions énoncées dans les actes précédents s'appliqueront aussi aux quarts contenant du bœuf ou du lard destiné à être consommé dans la Colonie.	- Les dispositions énoncées dans les actes précédents s'appliqueront aussi aux quarts contenant du bœuf ou du lard destinés à être consommés dans la Colonie.	- Les dispositions énoncées dans les actes précédents s'appliqueront aussi aux quarts contenant du bœuf ou du lard destiné à être consommé dans la Colonie.	
3 Vic. chap. 18 1846		- Le bœuf et le lard destinés à être consommés dans la Colonie pourront être empaquetés dans des quarts et des demi-quarts faits de bonnes douves d'épinette bien conditionnées et de fonds de bon bois dur, cerclés comme il est stipulé dans les actes précédents mais sans que soient nécessaires les deux cercles de fer.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
14 Vic. chap. 83 1851 (statut rétroactif)	D., E.	- Chaque quart de bœuf ou de lard devra avoir un diamètre de 17 pouces entre les jables; chaque demi-quart ne contiendra pas moins de 14 gallons ni plus de 15. - Les quarts contenant du bœuf ou du lard destinés à être consommés dans la Colonie pourront avoir des fonds faits de bois dur ou d'épinette.	- Toutes les étapes devront être estampées sur l'un des fonds de chaque quart.	- Aucun changement.	

STATUTS	JURISDICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'imposition)	REMARQUES
22 Vic. chap. 83 1839 (statut refondu) 27 Vic. chap. 85 1864 (statut refondu)		- Aucun changement. - Aucun changement.	- Aucun changement. - Aucun changement.	- Aucun changement. - Aucun changement.	
2) BAS-CANADA, 1791-1861					
44 Geo. III chap. 9 1804	E.	- Chaque quart de bœuf ou de lard sera fait de bonnes douves et fonds de chêne blanc bien conditionné sans aucun défaut. - Chaque quart contiendra deux cents livres pesant de bœuf ou de lard. - Les quarts mesureront seize pouces et demi entre les jables et auront vingt-huit pouces de longueur, et seront cerclés avec quatorze bons cercles de fer blanc, noyer ou chêne, les fonds seront faits de bon bois fort, les cercles bien posés et battus. - Les demi-quarts ne contiendront pas moins de quinze ni plus de seize gallons, et seront cerclés de la même manière que les quarts entiers.	- Chaque quart de bœuf sera estampé sur l'un de ses fonds avec les mots "Mess Beef", "Prime Beef" et "Cargo Beef". - Chaque quart de lard sera estampé sur l'un des ses fonds avec les mots "Mess Pork", "Prime Pork" et "Cargo Pork". - Chaque quart de bœuf ou de lard sera estampé en caractères lisibles désignant le poids qu'il contient avec les lettres initiales du nom de l'inspecteur qui l'aura examiné, et de la cité où il aura été examiné, aussi l'addition de L. Canada.	- Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de bœuf ou de lard; chaque demi-quart, 100 livres pesant. - Le bœuf devra être de bestiaux gras n'étant pas au-dessous de l'âge de trois ans, et tout tel bœuf sera coupé par morceaux carrés autant qu'il se pourra faire, n'excédant pas douze livres pesant. - Le "Mess Beef" sera composé des morceaux de choix du bœuf, de la vache ou bouvillon bien engrainé, le jarret, l'épaule, la saignée et le col seront liés des quartiers de devant et les rondes et jarrets des quartiers de derrière. - Le "Prime Beef" sera composé des morceaux de choix du bœuf, du bouvillon, de la vache et jeunes vaches parmi lesquels il n'y aura pas plus d'un demi-col et un jarret avec le pied coupé. - Le "Cargo Beef" sera composé d'animaux gras de toutes descriptions ayant trois ans et au-dessus, avec pas plus de moitié d'un col et trois jarrets sans les pieds. - Le "Mess Pork" sera composé des morceaux de côte des cochons gras seulement. - Le "Prime Pork" sera composé des meilleurs morceaux qui viendront ensuite avec pas plus de trois épaules dans un quart, lequel ne contiendra aucun jarret ni plus de vingt livres de tête qui aura les oreilles coupées et le grain au dessus des grosses dents, et dont la corvée et les parties emmanchées brées. - Le "Cargo Pork" dans lequel il n'y aura pas plus d'une chaque quart quatre épaules sans les jarrets et pas plus de deux têtes avec les oreilles et groins coupés, et les cervelles et les parties emmanchées brées lesquelles têtes n'excéderont pas vingt-cinq livres pesant. - Que chaque quart de bœuf ou de lard sera bien salé avec six-vingt-cinq livres de bon sel ou St. Uben, île de Mal, Linbonne ou de l'île aux Turques, ou autre sel d'une égale qualité, outre une saumure aussi forte qu'il est possible de la faire avec le sel. - À chaque quart de bœuf seront ajoutés quatre onces de saupêtré. - Le lard qui sera ainsi mis en futaile sera coupé par morceaux aussi carrés que possible, pourvu que le "Mess Pork" soit coupé autant qu'il sera possible en pièces de quatre livres, et que les pièces de "Prime" et "Cargo Pork" n'excèdent point en pesant deux livres et ne soient pas au-dessus de quatre livres pesant.	- Rien en cet acte n'empêchera l'exportation des rondes de bœuf en petits barils ou cuves comme il est actuellement pratiqué.
3 Geo. IV chap. 8 1823	E.	- Toute futaile dans laquelle il sera paqueté ou repaqueté du lard ou du bœuf s'excèdera pas en mesure vingt-huit gallons (mesure du vin). - Les trous de bonde, au lieu d'être en tête de la futaile, comme ci-devant, seront faits sur le côté.	- Aucun changement.	- Au lieu de paqueter et presser la viande comme ci-devant, elle le sera au moyen d'une vis à cet effet. - L'inspecteur assurera la quantité de sel, qui n'excèdera pas néanmoins 75 livres pesant par futaile.	
4 Geo. IV chap. 22 1824	E.	- Chaque quart dans lequel il sera paqueté ou repaqueté du bœuf pour exportation de cette Province, s'excèdera pas en contenu vingt-neuf gallons, mesure de vin, et dans chaque quart dans lequel il sera aussi paqueté ou repaqueté du lard pour exportation et qui n'excèdera pas en contenu trente gallons, mesure de vin.	- Chaque quart ou demi-quart, contenant du bœuf sera estampé sur un des fonds des mots "Prime Mess Beef" ou "Cargo Beef". - Chaque quart contenant du lard sera estampé sur un des fonds des mots "Prime Mess Pork" ou "Cargo Pork". - Chaque inspecteur de bœuf et de lard, outre les marques qu'il est obligé d'employer en vertu de la dixième clause du présent acte (44 Geo. III, chap. 9) marquera aussi l'année et le mois où tel bœuf ou lard aura été inspecté.	- Aucun bœuf ne sera paqueté ou repaqueté en quarts ou en demi-quarts pour être exporté, à moins qu'il ne soit d'un animal gras, de pas moins de quatre ans, et que tout tel bœuf sera coupé en morceaux, n'excédant pas huit livres pesant ni moins de six livres pesant. - Le "Prime Mess Beef", sera composé de morceaux de bon bœuf gras, avec les bouts des jarrets et la moitié du cou liés. - Le "Cargo Beef", sera composé de morceaux de bœuf gras, d'une seconde qualité, les bouts des jarrets et la moitié du cou aussi liés. - Aucun lard ne sera paqueté	

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
2 Vic. chap. 15 1839	E.	- Les fonds des barils n'auront pas moins de trois quarts de pouce d'épaisseur. - Chaque douve n'ayant pas moins d'un demi-pouce d'épaisseur de chaque côté au milieu de la longueur des barils. - Chaque baril ou demi-baril sera retlé et couvert, dans les deux tiers, de sa longueur, de bons cercles de chêne, de frêne ou de noyer, laissant un tiers au milieu découvert. - Chaque baril ou demi-baril sera percé au milieu de sa longueur avec une mèche d'un pouce au moins de diamètre. - Chaque baril n'aura pas moins de vingt-sept pouces ni plus de vingt-huit pouces de long. - La capacité de chaque baril où il sera emballé ou remballé du bœuf ne sera ni de moins de vingt-neuf gallons ni de plus de trente gallons, mesure de vin. - La capacité de chaque baril où il sera emballé ou remballé de lard, ne sera ni de moins de vingt-neuf gallons, ni de plus de trente gallons, mesure de vin.	- Les inspecteurs se muniront d'un nombre suffisant d'étampes de fer ou d'autre métal, avec lesquelles ils étamperont sur chaque baril ou demi-baril de bœuf ou de lard le mot "Québec", "Montréal", ou "Trois-Rivières", suivant le cas, avec l'addition de "L.C." pour Lower-Canada (Bas-Canada), et la lettre initiale du nom de baptême et le nom de famille tout au long de l'inspecteur. - tout bœuf sera assorti et divisé en quatre différentes sortes dénommées respectivement "mess", "prime mess", "prime" et "cargo". - Tout lard sera assorti et divisé en quatre différentes sortes dénommées respectivement "mess", "prime mess", "prime" et "cargo". - Sur chaque baril ou demi-baril de lard que l'inspecteur aura trouvé mou, quoiqu'il puisse d'ailleurs être gras et de bonne qualité, l'inspecteur étampera le mot "saleté" en caractères aussi gros que ceux du reste de l'étampe. - Toutes les fois que du bœuf ou du lard ne se trouvera pas être d'une qualité saine et marchande, l'inspecteur le fera étamper du mot "rejected" (rejeté) tout au long, en caractère distincts et lisibles. - Tout lard maigre, rance, laid, gâté, sûr ou non marchand, et tout bœuf non marchand ou gâté, étampé, en conséquence, du mot rejeté, le vrai caractère, tant à l'égard de la qualité que de la condition, de tel lard ou bœuf, sera aussi marqué avec de l'encre ou de la peinture sur l'un des fonds du baril ou demi-baril. - L'inspecteur étampera aussi sur chaque baril ou demi-bœuf ou de lard par lui inspecté, le mois et l'année où ils ont été inspectés, avec le poids net et la qualité du bœuf ou du lard y contenu. - Toutes les dites marques étampées seront grandes et lisibles et les dits inspecteurs sont par les présentes requis d'étamper toutes les marques voulues par la loi dans un espace de quatre-vingt-cinq pouces de longueur sur huit pouces de largeur. - Il ne sera pas requis d'autres marques sur les espèces de provisions suivantes, que la marque du saleur, avec le poids net de la viande contenue dans le saloir, baril ou autre vaisseau, la date de salaison, le lieu où elle a été faite, et la désignation de l'espèce de viande, savoir: ronde de bœuf, ronde et poitrine de bœuf, petit salé ou chair de jeunes cochons, qui sera marqué "Pig Pork", langues de bœuf, langues de cochon, jambon de derrière, jambons de devant, bajoras. Les marques désignant le saleur, la date et la qualité pourront être ou étampées ou tracées d'une manière lisible et permanente avec de l'encre ou de la peinture, sur l'un des fonds du vaisseau.	- ou repaqueté en quarts ou en demi-quarts, pour être exporté, qu'il ne soit de bons cochons gras, coupés en morceaux aussi carrément que possible, s'exécédant point six livres pesant ni moins de quatre livres. - Le "Prime Mess Pork" sera composé de morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de cent quatre-vingt livres chacun; le quart contiendra deux demi-têtes s'exécédant pas seize livres pesant; deux épaules et deux Jar-bons et les autres morceaux d'un cochon, les groins seront coupés tout près des yeux, les grosses dents d'en bas ôtées, l'oreille coupée tout près de la tête, et la langue, la cervelle et les cartilages sanglants ôtés, et les morceaux restant bien nettoyés et lavés. - Le "Cargo Pork" sera composé de morceaux de bons cochons gras de pas moins de cent livres pesant chacun, le quart contiendra des morceaux de la même description que la première qualité. - tout bœuf sera coupé en morceaux carrés autant qu'il se pourra faire, qui ne pèseront ni plus de huit ni moins de quatre livres. - La première sorte (mess beef) se composera des morceaux de premier choix seulement, c'est-à-dire, de la poitrine, de l'épais du flanc, des côtes, de la culotte et de l'aloyau de bœuf, vaches ou bouvillons bien engraisés. - La seconde sorte (prime mess beef) se composera de morceaux de viande de seconde classe, provenant de bons animaux gras, sans jarret ni cou. - La troisième sorte (prime beef) se composera de morceaux de choix d'animaux gras, parmi lesquels il n'y aura pas les morceaux plus grossiers de plus d'un côté d'un animal, les jarrets et le cou étant coupés au-dessus du premier joint. - La quatrième sorte (cargo beef) se composera de la viande d'animaux gras de toute espèce de trois ans ou au-dessus, sans plus de la moitié d'un cou et trois jarrets (avec les pieds coupés au-dessus du premier joint), la viande étant d'ailleurs marchande. - Le lard devra être coupé en morceaux carrés autant qu'il pourra se faire et qui ne pèseront ni plus de six livres ni moins de quatre livres. - Le "mess Pork" se composera des morceaux de côtes seulement de bons cochons gras qui ne pèseront pas moins de deux cents livres chacun. - Le "Prime Mess Pork" se composera de morceaux de bons cochons gras qui ne pèseront pas moins de cent quatre-vingt-dix livres chacun, un baril ne devant contenir que les morceaux plus grossiers d'un cochon seulement, c'est-à-dire, deux demi-têtes, (ne pesant pas ensemble plus de seize livres), avec deux épaules et deux cuisses, et les autres morceaux d'un cochon. - Le "Prime Pork" se composera des morceaux de bons cochons gras qui ne pèseront pas moins de cent cinquante livres chacun, le baril devant contenir les morceaux plus grossiers d'un cochon et demi seulement, c'est-à-dire, trois demi-têtes (ne pesant pas ensemble plus de vingt-quatre livres), trois cuisses et trois épaules, et les autres morceaux d'un cochon et demi. - Le "Cargo Pork" se composera de morceaux de cochons gras qui ne pèseront pas moins de cent livres chacun, le baril ne devant pas contenir les morceaux plus grossiers de plus de deux cochons, c'est-à-dire, quatre demi-têtes (ne pesant pas ensemble plus de trente livres), quatre épaules et quatre cuisses, et sera du lard d'ailleurs marchande.	- Rien de ce qui est contenu en cette ordonnance ne sera interprété de manière à empêcher l'exportation de cette Province de bœuf ou de lard rejeté, qui sera dûment étampé comme il est requis par la présente.

III TONNEAUX POUR LE BOEUF ET POUR LE LARD

3) HAUT-CANADA, 1791 à 1841

STATUTS	JURISDICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
65 Geo. III chap. 8 1805	E.	- Chaque quart de boeuf ou de lard sera fait de bonnes douves et de bons fonds de chêne blanc bien conditionné, exempt de tout défaut, et chaque quart devra contenir 200 livres pesant de boeuf ou de lard et sa jauge ne devra pas excéder 30 gallons. - Chaque quart sera cerclé de quatorze bons cercles faits de frêne, de noyer ou de chêne, et aura des fonds faits de bons bois forts et des cercles bien posés et battus.	- Le boeuf sera divisé en trois catégories; chaque quart sera estampé sur l'un de ses fonds des mots "Mess Beef", "Prime Beef" ou "Cargo Beef". - Le lard sera divisé en deux catégories; chaque quart de lard sera estampé sur l'un de ses fonds des mots "Mess Pork" ou "Prime Pork". - Chaque quart sera estampé sur l'un de ses fonds, en caractères lisibles, du poids de son contenu, du nom de l'inspecteur, du district où aura été faite l'inspection et des mots "Upper Canada".	- Le boeuf devra être de bœux gras, n'ayant pas au-dessous de l'âge de trois ans, et sera coupé en morceaux carrés n'excédant point 12 livres pesant ni moins de 4 livres. - Le "Mess Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, de la vache ou du bouvillon bien engraisé; le jarret, l'épaule, la saignée et le col seront ôtés des quartiers de devant et les rondes et les jarrets des quartiers de derrière. - Le "Prime Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, de la vache et jeunes vaches parmi lesquels il n'y aura pas plus d'un demi-col et d'un jarret avec le pied coupé. - Le "Cargo Beef" sera composé d'animaux gras de toutes descriptions, ayant trois ans et au-dessus, avec pas plus de la moitié d'un col et trois jarrets sans les pieds. - Chaque quart sera bien salé avec pas moins de 60 livres de bon sel de St. Ubès, de l'île de Mal, de Lisbonne ou de l'île aux Turques, ou autre sel d'une égale qualité, outre une saumure aussi forte qu'il est possible de la faire avec du sel. - À chaque quart sera ajouté deux onces de salpêtre. - Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de boeuf ou de lard.	- Rien dans cet acte n'obligera à faire inspecter le boeuf ou le lard destiné à l'exportation.
3 Vic. chap. 15 1840	E.	- Chaque quart de lard devra contenir 200 livres pesant; chaque demi-quart, 100 livres.	- Le lard sera divisé en quatre catégories: le "Mess Pork", le "Prime Mess Pork", le "Prime Pork" et le "Cargo Pork"; la marque de qualité du lard sera estampée sur l'un des fonds de chaque quart. - Les autres marques seront semblables à celles pour le boeuf et qui ont été stipulées dans les actes précédents.	- Le "Mess Pork" sera composé des morceaux de côte de bons cochons gras ne pesant pas moins de 200 livres chacun. - Le "Prime Mess Pork" sera composé des morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de 190 livres chacun; chaque quart contiendra les morceaux grossiers d'un seul cochon, c'est-à-dire, deux demi-têtes ne pesant ensemble pas plus de 16 livres, deux épaules, deux jambons et les autres morceaux d'un cochon. - Le "Prime Pork" sera composé des morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de 190 livres chacun; chaque quart contiendra les morceaux grossiers d'un seul cochon et de la moitié d'un autre, c'est-à-dire, une tête et une moitié de tête ne pesant ensemble pas plus de 24 livres, trois jambons, trois épaules et les autres morceaux d'un cochon et de la moitié d'un autre. - Le "Cargo Pork" sera composé des morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de 100 livres chacun; chaque quart contiendra les morceaux grossiers de deux cochons seulement, c'est-à-dire, deux têtes ne pesant ensemble pas plus de 30 livres, quatre épaules, quatre jambons et les autres morceaux de deux cochons. - Le lard devra être coupé en morceaux carrés ne pesant pas plus de six livres ni moins de quatre. - Les parties suivantes seront coupées et rejetées, à savoir, les oreilles coupées au ras de la tête, le grain près des grosses dents, le jarret au-dessous du genou, la queue, la langue et les parties emmangantées. - Chaque quart contiendra 200 livres pesant de lard et chaque demi-quart contiendra 100 livres. - Chaque quart contiendra pas moins de 30 livres de sel et de la saumure en plus comme il a été précédemment stipulé pour le boeuf dans des actes antérieurs.	

III TONNEAUX POUR LE BOEUF ET POUR LE LARD

4) PROVINCE DU CANADA, 1861 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
4 & 5 Vic. chap. 58 1861	E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. Toutefois, le boeuf et le lard pourront dorénavant être emballés dans des "tierçons ou demi-tierçon" en plus des quarts et des demi-quarts. - L'épaisseur des douves ne devra pas mesurer moins de trois quarts de pouce pour les tierces, et chaque tierçon n'aura pas moins de trente, ni plus de trente et un pouces de long. - La capacité de chaque tierçon dans lequel sera paqueté ou repaqueté le boeuf ne sera ni de moins de quarante-quatre, ni de plus de quarante-cinq gallons, mesure de vin. - Tout tierçon dans lequel le lard sera paqueté ou repaqueté ne contiendra pas moins de quarante-cinq, ni plus de quarante-six gallons, même mesure, mesure de vin.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada mais, sous réserve néanmoins à la province où aura été faite l'inspection mais seulement à la cité ou ville. - Le boeuf ou le lard pourra être exporté sans avoir été inspecté à condition que le nom et la qualité du peageur, la date et le lieu du peage, le poids et la qualité du boeuf ou du lard contenu dans chaque vaisseau, soient marqués avec de la peinture noire ou estampés sur l'un des fords.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - Chaque tierçon de boeuf ou de lard devra contenir 300 livres de viande pesant, 112 livres de sel, tel que stipulé dans les actes antérieurs et 6 onces de salpêtre.	- Rien dans cet acte n'empêchera l'exportation de boeuf ou de lard qui n'aura pas été inspecté à condition qu'il soit marqué convenablement.
13 & 14 Vic. chap. 31 1850		- Aucun changement.	- Si un propriétaire de boeuf ou de lard étampe un vaisseau comme contenant du boeuf ou du lard, sans ajouter à son nom et à la lettre initiale de son prénom, la date de l'étampe, et le mot "propriétaire" ou "propriétaires", il sera censé l'avoir inspecté en contravention aux dispositions de cet acte.	- Aucun changement.	
22 Vic. chap. 48 1859		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

IV) CONTENANTS POUR LE BEURRE

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1784 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
43 Geo. III chap. 6 1807	E.	- Le beurre destiné à l'exportation sera emballé dans des barriques faits de bon bois dur, bien conditionné, étanches et cerciés de trois cercles à chaque fond et à la bonde; les barriques devront être en mesure de contenir la saumure.	- L'inspecteur devra étamper chaque barrique de sa tare, de la qualité du beurre contenu (première, seconde, ou troisième) et du nom du comté où il aura été produit.	- Chaque barrique de beurre devra contenir 44 livres pesant.	
43 Geo. III chap. 20 1805		- Le beurre pourra être emballé dans des barriques faits de n'importe quel bois bien conditionné à l'exception du pin et du cèdre, pourvu que ce bois soit exempt de sève et que le barrique soit étanche et bien cercié.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867					
42 Geo. III chap. 2 1802		- Le beurre sera emballé dans des barriques - aucun détail en ce qui a trait aux matériaux et à la fabrication.	- L'inspecteur devra étamper sur chaque barrique, sa tare, la qualité du beurre contenu (première, seconde ou troisième) et le nom du comté où il aura été produit.	- Aucun détail.	- Cet acte ne s'appliquera qu'au comté de Cumberland.
3) PROVINCE DU CANADA, 1861 à 1867					
11 Vic. chap. 7 1848	D., E.	- Tout beurre, étampé, marqué ou certifié comme inspecté sera paqué dans des barriques ou caques, faits du meilleur frêne blanc sec, et liés chacun par au moins douze cercles de bois. - Le barrique devra aussi près que possible contenir cinquante-six livres de beurre, la longueur des douves entre les rainures devra être de quatre pouces et demi, le diamètre du fond de onze pouces et demi, l'épaisseur des douves de trois quarts de pouce aussi près que possible, et l'épaisseur du fond un demi-pouce aussi près que possible pour dix livres, mais ne pas les excéder en aucun cas lorsqu'il sera sec. - La caque contiendra aussi près que possible quatre-vingt-quatre livres de beurre, la longueur des douves d'une rainure à l'autre, devra être de dix-sept pouces, l'épaisseur des douves aussi près que possible de trois quarts de pouce, et celle du fond aussi près que possible d'un demi-pouce, et la caque devra peser aussi près que possible treize livres, mais ne devra pas les excéder lorsqu'elle sera sèche.	- Chaque barrique ou caque sera étampé à l'extérieur de celui-ci, au centre de la douve ou fond, du nom du fabricant. - L'inspecteur écrira ou étamera sur le fond du barrique ou de la caque, son poids brut en livres avoir du poids, sans compter les fractions d'une livre, et le trait qui comprendra une livre de poids pour chaque barrique, et deux livres de poids pour chaque caque pour absorption en sus et au-dessus du trait du tonnelier. - L'inspecteur étamera aussi sur le fond son nom, le mois, l'année et le lieu de l'inspection, et la qualité du beurre, comme "première", "seconde", "troisième" ou "quatrième", ou comme "graine", suivant la qualité du beurre.	- Pour vérifier la qualité, l'inspecteur ôtera le fond de chaque barrique ou caque, et passera l'essai d'un bout à l'autre. - L'éval de la qualité et le mode de classification seront ceux en usage dans cette partie du Royaume-Uni appelée Irlande.	- L'inspection du beurre n'est pas obligatoire, mais le beurre qui sera inspecté devra l'être conformément aux stipulations de cet acte. - L'acte prendra effet le 1^{er} septembre 1848.

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1794 à 1867

STATUTS	JURISDICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
8 Vic. chap. 77 1845	I.	- Aucun détail.	- L'inspecteur devra étamper ou marquer d'un fer à marquer chaque quart de la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes les lettres, du poids net du contenu et de la marque de qualité, c'est-à-dire, "S" (superfine), "P" (fine), "M" (Middlings) ou "Bad" si la farine n'est pas bonne, saine ou de bonne odeur. - L'inspecteur devra estimer la tare plutôt que de vider le quart.	- Tout quart de farine de blé, de blé d'Inde ou de sarrasin, importé dans cette Province, devra contenir 196 livres pesant de farine et tout demi-quart 98 livres pesant.	- Cet acte ne s'appliquera pas à la farine importée pour être exportée.
9 Vic. chap. 66 1846		- Aucun changement.	- Les inspecteurs pourront utiliser de la peinture noire ou rouge au lieu de fer à marquer tel qu'il était stipulé dans l'acte antérieur.	- Aucun changement.	

2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867

3 Guil. IV chap. 15 1835	I.	- Tous les quarts de farine de blé, de seigle, de blé d'Inde ou de sarrasin qui entreront en Nouvelle-Écosse, à l'exception de ceux qui seront entreposés pour être exportés, devront contenir pas moins de 196 livres pesant de farine et les demi-quarts devront contenir 98 livres pesant.	- Les inspecteurs devront marquer d'un fer à marquer, chaque quart et demi-quart des lettres initiales de son nom de baptême et de son nom de famille, du poids net de la tare estimée et de la qualité, à savoir, "S" pour superfine, "P" pour fine, "M" pour moyenne ou "Bad" pour mauvaise.	- Chaque quart devra contenir 196 livres pesant de farine et chaque demi-quart 98 livres pesant.	
6 Guil. IV chap. 15 1836	I.	- Tous les quarts de farine de blé d'Inde qui n'aura pas été séchée au fourneau, devront contenir pas moins de 168 livres pesant de la dite farine.	- L'inspecteur devra étamper sur chaque quart contenant de la farine de blé d'Inde, le poids de la dite farine.	- Chaque quart de farine de blé d'Inde devra contenir 168 livres pesant de la dite farine.	
6 Guil. IV chap. 4 1836	I.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra peser et étamper les quarts de farine mais il ne devra en faire l'inspection pour déterminer la qualité de celle-ci que si on lui en fait la requête.	- Aucun changement.	
14 Vic. chap. 85 1831 (statut refondu)	D., I.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra étamper chaque quart de farine de la lettre initiale de son nom de baptême et de son nom de famille en toutes lettres. - Chaque quart contenant de la farine produite en cette Province devra être étampé par le fabricant du nom du moulin où elle aura été produite et du poids net de la dite farine.	- Aucun changement.	
22 Vic. chap. 85 1839 (statut refondu)	D., I.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
27 Vic. chap. 85 1864 (statut refondu)	D., I.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

3) ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD, 1775 à 1873

27 Vic. chap. 5 1864	I.	- Aucun détail.	- L'inspecteur devra marquer tout quart contenant moins que le poids prescrit, du mot "Short" avec le nombre de livres manquant. - L'inspecteur devra marquer ou étamper à l'encre rouge ou à l'encre noire, sur chaque quart de farine, les lettres initiales de son nom de baptême et nom de famille, le poids net du quart et la qualité de la dite farine, à savoir "E" pour la qualité extra, "S" pour la qualité super fine, "P" pour la qualité fine, "M" pour la qualité moyenne ou "Bad" pour de la farine de mauvaise qualité. - L'inspecteur estimera la tare du quart plutôt que de vider celui-ci pour le peser.	- Tout quart de fleur, de farine de seigle, de blé d'Inde ou de sarrasin, importé dans cette Province, devra contenir 196 livres pesant de la dite farine et tout demi-quart devra contenir 98 livres pesant.	
----------------------	----	-----------------	---	---	--

4) PROVINCE DE QUÉBEC, 1763 à 1791

25 Geo. III chap. 6 1783	E.	- La farine et les biscuits destinés à l'exportation devront être bien soigneusement mis dans des quarts solides, bien faits de douves séchées et bien conditionnées, garnis de dix cercles et tous et chaque quarts seront bien et suffisamment cloués.	- Tous les fabricants de farine ou de biscuit se pourvoiront et auront une marque séparée et distinctive, pour marquer tous et chacun quarts de farine ou de biscuit, qu'ils auront fabriqués ou boulés, pour exportation. - Chaque quart devra avoir la tare marquée dessus selon toute vraisemblance par le fabricant, soit de la farine, soit du quart. - Le fabricant devra étamper ou marquer chaque quart d'une marque désignant la qualité de la farine contenue. - Les inspecteurs étamperont chaque quart sur le côté sur la coque du quart, juste au-dessous du joint d'une manière claire et distincte, avec le nom de l'endroit où la farine aura été embarquée, et avec les lettres initiales de leur nom de baptême et de famille.	- Chaque quart contiendra un quintal et un quart (140 livres), un quintal et deux quarts (168 livres), un quintal et trois quarts (196 livres), ou deux quintaux (280 livres) de cent douze livres poids Anglais chacun. - Les inspecteurs devront examiner le contenu en pesant le haut du quart et enfonçant dans la dite farine un instrument à cet effet. - Aucune précision au sujet des qualités - la farine devra être fine et marchande.	- Le fabricant devra enregistrer chez le Greffier de la paix du District, où ils résideront, leurs marques ou étampes ensemble, leurs noms et les lieux de leur résidence; au dit Greffier d'enregistrer la dite marque dans un registre gardé à cet effet. - Cet acte prendra effet le 1 ^{er} septembre 1784.
--------------------------	----	--	---	--	--

V TONNEAUX POUR LA FARINE

3) BAS-CANADA, 1791 à 1891

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
46 Geo. III chap. 4 1806	D., E.	- La farine préparée pour la vente ou pour l'exportation sera honnêtement et soigneusement mise dans des quarts neufs de chêne, de hêtre ou de frêne sec et bien conditionné avec le fond du même garni aux moins de dix cercles de bois dont trois à chaque bout avec un cercle en dedans des jables, le tout suffisamment cloué.	- Tout fabricant de farine et toutes personnes mettant des farines en quarts de pourvoiront d'étampes de fer ou d'autre métal contenant son nom ou leurs noms avec lesquels il devra ou ils devront étamper d'une manière lisible et distincte chaque quart de farine préparé pour la vente ou l'exportation. - Chaque quart devra avoir sa tare marquée en gros caractères et de manière lisible, sur l'un de ses fonds et le fabricant devra marquer chaque quart de la même manière du poids net de la farine contenue. - Les qualités seront désignées comme suit, savoir: celle de qualité nommée superfine, par les lettres S.F., de la qualité nommée fine, par la lettre F., de la qualité nommée moyenne, par les lettres M.D., de la qualité nommée farine entière, par les lettres E.N.T. Lorsque le bû avec lequel la farine d'aucune des qualités ci-dessus sera manufacturée, aura été préalablement séchée au fourneau, il sera étampé sur chaque quart, soit tout au long ou par les lettres K.H.N. - Tous les quarts ou barriques dans lesquels il sera mis de la farine de blé d'Inde seront étampés par celui qui la mettra et la tare marquée à un bout de la futaie, ainsi que le poids net de celle-ci. - Les inspecteurs étamperont sur chaque quart de farine de froment ou de blé d'Inde les mots Québec, Montréal, ou Trois-Rivières, suivant le cas, la lettre initiale du nom de baptême et le surnom de l'inspecteur tout au long, avec la qualité de la farine. - Sur chaque quart de farine de froment ou de blé d'Inde qui sur l'inspection sera trouvée d'une qualité non saine et pas marchande, tels inspecteurs étamperont ou feront étamper le mot REJETTE tout au long et en caractères distincts et lisibles. - Dans tous les cas où la qualité de la farine examinée pourra paraître inférieure à la marque du manufacturier ou fabricant, il sera du devoir des inspecteurs de l'effacer.	- il ne sera pas loisible de mettre de la farine dans des quarts pour la vente ou l'exportation, à moins qu'ils ne soient de quatre-vingt-dix-huit livres net, cent quatre livres net du poids dit avoir du poids. - La farine entière consistera en tout le produit du blé lorsqu'il sera moulu, à l'exception du gros son et grue. - Les quarts dans lesquels il sera ainsi mis de la farine de blé d'Inde contiendront cent soixante-huit livres net, du poids dit avoir du poids de la dite farine. - Il ne sera pas loisible d'exporter de cette Province aucun biscuit à moins qu'il ne soit d'une qualité saine et marchande et que tout biscuit sera étampé avec la lettre initiale du nom et surnom du boulanger qui l'aura manufacturé.	- Les stipulations propres aux biscuits prendront effet le 1 ^{er} juillet 1806.
58 Geo. III chap. 3 1818	D., E.	- Tous quarts remplis de fleur ou farine qui seront apportés pour être vendus ou exportés seront des dimensions suivantes, c'est-à-dire: les douves de tous et chaque quarts seront vingt-sept pouces; les douves de tous et chaque demi-quart seront vingt-deux pouces de longueur et le diamètre en tête sera de treize pouces.	- Et qu'il soit de plus statué par l'autorité susdite, qu'outre les étampes ou marques qui doivent être étampées et marquées, par le dit acte mentionné en première instance (46 Geo. III chap. 4) sur tous et chaque quart de fleur ou farine, le mois et l'année dans lesquels telle fleur ou farine peut avoir été inspectée, sera empreinte en gros et lisible caractère sur une étampe de dix pouces de diamètre au moins. - L'inspecteur devra étamper ou marquer comme susdit, sur les quarts de fleur ou farine toutes les marques et les étampes dans une circonférence de dix pouces. - L'inspecteur devra se munir d'étampes uniformes, dans chacun des dits Districts. - Le district de William Henry se rajoute aux autres districts déjà mentionnés dans les actes antérieurs.	- L'instrument devant servir à l'inspection des quarts de farine ne devra pas mesurer plus de 5/8 de pouce de diamètre en dedans de la cannelure de tel instrument.	- Cet acte prendra effet à compter du 1 ^{er} mai 1819. - La farine condamnée pourra être exportée, après que les quarts auront été dûment étampés.
2 Geo. IV chap. 2 1822	D., E.	- Aucun changement.	- Lorsque la farine sera trouvée sûre lors de l'inspection, il sera étampé sur le quart "sûre," en addition à la marque requise par la loi.	- Aucun changement.	

V TONNEAUX POUR LA FARINE
3) BAS-CANADA, 1791 à 1861 (suite)

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
2 Vic. chap. 10 1839	D.,E.	- Il ne sera pas permis à l'avenir d'emballer de la farine, pour vente ou pour exportation, dans des futaillies d'aucun autre que les poids suivants, savoir: demi-barils contenant 98 livres poids net, ou barils contenant 193 livres, poids net, avoir-du-poids. - À compter du 1 ^{er} mai 1839, toutes futaillies contenant de la farine de froment, pour vente ou pour exportation, seront des dimensions suivantes: les douves de tous barils seront de la longueur de 27 pouces, et le diamètre aux fonds, de 16 pouces et demi à 17 pouces; les douves de tous demi-barils seront de 22 pouces de longueur, et le diamètre, aux fonds, de 13 pouces et demi à 14 pouces. À l'avenir toute farine qui sera emballée pour exportation le sera dans de bonnes et fortes futaillies faites de bois de chêne ou de frêne sec et bien conditionné.	- La marque de district "Chambly" se rajoute à celles déjà mentionnées dans les actes antérieurs. - En estampant les différentes qualités ou sortes de farine, on les distinguera comme il suit, savoir: celle d'une qualité très-supérieure par le mot "extra-superfine", d'une seconde qualité par le mot "superfine", d'une troisième qualité par le mot "fine", d'une quatrième qualité par les mots "fine middlings", d'une sixième qualité par les mots "ship-stuff or pollard". - Chaque futaillie de farine de seigle sera estampée "rye flour".	- Les barils pour la farine contiendront 196 livres pesant, les demi-barils 98 livres pesant.	
2 Vic. chap. 59 1839	D.,E.	- Les articles de l'ordonnance du 2 Vic. chap. 10, 1839 qui ont rapport à la confection, aux matériaux et à l'étampe ou marque des futaillies qui doivent servir à emballer la farine de froment et de blé d'Inde sont par les présentes suspendues jusqu'au 1 ^{er} janvier 1840. - Les dimensions des douves mentionnées dans la 26 ^e section de la dite ordonnance (2 Vic. chap. 10, 1839), sont et seront cencées être les dimensions de celles-ci d'un jable à l'autre et non du bout d'une douve à l'autre.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
4) HAUT-CANADA, 1791 à 1847.					
4 Geo. III chap. 7 1801	D.,E.	- Aucun détail.	- Chaque quart devra être estampé sur l'un de ses fonds de l'étampe désignant la qualité, c'est-à-dire, "superfine", "fine", "middlings" ou "sour", selon le cas.	- L'inspecteur devra examiner la farine en perçant le fond de chaque quart et en enfonçant dans ladite farine l'instrument en usage pour vérifier si celle-ci est paquetée de manière appropriée et pour en juger la qualité.	
1 Geo. IV chap. 5 1820	D.,E.	- Chaque quart devra contenir 196 livres pesant de farine. - Toute farine devra être honnêtement et proprement paquetée dans des quarts adéquats, faits de douves bien conditionnées et cercles de 10 cercles.	- Tout fabricant de farine se pourra d'étampes ou de fers à marquer contenant le nom du moulin où aura été paquetée la farine avec les mots "Upper Canada", le poids net et la tare en caractères et les mots "superfine", "fine" et "fine middlings" selon le cas.	- Chaque quart devra contenir 196 livres pesant de farine.	
4 & 5 Vic. chap. 89 1841	D.,E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la Législature du Bas-Canada.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la Législature du Bas-Canada. - Dans tous les cas où par d'autres causes la farine ne sera pas trouvée d'une qualité saine ou marchande, l'inspecteur ou l'assistant inspecteur l'estampera du mot "Rejetée" tout au long et en caractères distincts et lisibles, et qui sera ajouté à l'empreinte spécifiant la qualité. - Sur chaque quart devront être estampés ou marqués le nom du fabricant ou du paqueteur le lieu de l'emballage, la qualité de la farine, la tare et le poids net. - Il sera du devoir de chacun desdits inspecteurs de farine d'estamper ou marquer dans un espace n'excédant pas quatorze pouces en longueur sur huit en largeur, sur tous les quarts et demi-quarts de farine inspectée par eux, toutes les empreintes ou marques voulues par le présent Acte.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la Législature du Bas-Canada.	- Rien dans cet acte n'obligera à faire inspecter la farine.
11 Vic. chap. 6 1848	D.,E.	- Il ne sera pas loisible de paqueter de la farine d'avoine pour vente autrement que dans des quarts, de la même manière que la farine peut être légalement paquetée en vertu dudit acte 4 & 5 Vic. chap. 89, 1841; et que la quantité de farine d'avoine contenue ainsi dans chaque quart sera de deux cent vingt-quatre livres, avoir du poids.	- En estampant ou marquant les différentes qualités ou descriptions de farine d'avoine, les qualités seront désignées comme suit, savoir: celle d'une qualité très supérieure, par le mot "première", celle de la qualité inférieure suivante, par le mot "seconde", celle de la qualité inférieure suivante, par le mot "troisième", et celle de la qualité la plus inférieure, par les mots "non susceptible d'être estampée".	- Chaque quart de farine d'avoine devra contenir ni plus ni moins de deux cent vingt quatre livres, avoir du poids. - L'étalon de la qualité de la farine sera le même qu'à New York.	

V TONNEAUX POUR LA FARINE
 4) NAUT-CANADA, 1791 à 1867.

STATUTS	JURI-DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, mesure d'inspection)	REMARQUES
13 à 14 Vic. chap. 29 1830	D., E.	- Aucun changement.	- Qu'il soit statué, qu'en étampant et marquant les différentes qualités de farine "sur les quarts", ces différentes qualités seront désignées comme suit, savoir: celle d'une qualité très supérieure par les mots "extra superline"; celle de la seconde qualité, par le mot "superline"; celle de la troisième qualité, par les mots "superline n° 2"; celle de la quatrième qualité, par le mot "line"; celle de la cinquième qualité par les mots "line moyenne" ("line middlings"); celle de la sixième qualité, par le mot "moyenne" ("middlings"); et celle de la septième qualité, par le mot recoupe ("pollards"); et la qualité appelée farine entière, par les lettres "E.N.T.". - Les différentes qualités de farine de seigle, farine de maïs et farine d'avoine seront désignées comme suit, savoir: "première", "deuxième", "troisième", et celle de la plus mauvaise qualité, par les mots "non étampable" ("Unbrandable"); et lorsque le grain avec lequel la fleur ou farine de quelque espèce que ce soit aura été fabriquée, aura été préalablement étuvé, cette préparation sera étampée ou marquée par l'embarilleur sur chaque baril ou demi-baril, soit en toutes lettres, soit par le mot et la lettre (Kiln D.). - Il sera du devoir de l'embarilleur ou manufacturier d'étampant, peindre ou marquer les lettres initiales de son prénom, ainsi que d'étampant, peindre ou marquer son nom en toutes lettres, ainsi que le nom du moulin ou lieu d'expédition, la qualité et le poids de la fleur ou farine y contenue, et la tare du baril, sur un des fonds de chaque baril ou demi-baril.	- La qualité E.N.T. consistera du produit entier du blé moulu, excepté le gros son et la recoupe. - Chaque demi-baril de farine pèsera 98 livres net, et chaque baril de farine pèsera 196 livres net; chaque demi-baril de farine de seigle pèsera 98 livres net, et chaque baril de farine de seigle pèsera cent 196 livres net; chaque demi-baril de farine de maïs en contiendra 88 livres ou pèsera 98 livres net, et chaque baril de farine de maïs en contiendra 166 livres ou pèsera 196 livres net; chaque demi-baril de farine d'avoine pèsera 112 livres net, et chaque baril de farine d'avoine pèsera 224 livres net.	
19 à 20 Vic. chap. 87 1836	D., E.	- Aucun changement.	- En étampant ou marquant les différentes qualités ou espèces de farine on les désignera comme suit, savoir: "extra superline", "lancy superline", "superline", "superline n° 2", "line", "line middlings", "Ship Stuff" ou "pollards", et la qualité appelée farine entière par les lettres E.N.T. - La farine d'une qualité supérieure de fleur de seigle par le mot "superline" et celle de seconde qualité par le mot "line".	- Chaque demi-baril de farine de maïs contiendra 98 livres poids net et chaque baril de farine de maïs contiendra 196 livres poids net.	
22 Vic. chap. 47 1839 (statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

VI TONNEAUX POUR LA CHAUX

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1780 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
33 Geo. III chap. 8 1793	D., E.	- Toute chaux devra être paquetée dans des barriques d'une capacité d'au moins 100 gallons ou dans des demi-barriques d'au moins 50 gallons. Toutefois, rien dans cet acte n'interdira de paqueter de la chaux dans des vaisseaux plus petits à condition que la marque désignant la capacité soit marquée dessus.	- Tout fabricant de barriques contenant de la chaux devra inscrire son nom sur l'un des fonds de chaque barrique.	- Aucun détail.	
17 Vic. chap. 92 1834 statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

VII CONTENANTS POUR LE PÉTROLE

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1780 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
30 Vic. chap. 38 1867		- Aucun détail.	- L'inspecteur devra marquer chaque contenant de son nom, de la date de l'inspection et de la température en degrés Fahrenheit où commencera à se dégager des gaz inflammables. - Tout contenant pour le pétrole qui ne portera pas une marque certifiant que le dit contenant est à l'épreuve du feu à 110 degrés Fahrenheit, sera marqué des mots "unsafe for illuminating purposes".	- L'inspecteur devra vérifier, grâce à un test d'inflammabilité au moyen du "pyromètre de G. Tagliabue", les températures en degrés Fahrenheit auxquelles les contenants de pétrole, d'huile de houille, de carburants liquides et d'autres huiles et liquides similaires, produiront des vapeurs qui s'enflammeront ou exploseront en présence d'une allumette enflammée.	

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ
1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1784 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
26 Geo. III chap. 30 1786	E.	Tout hareng, maquereau, morue ou poisson à écailles saumuré, destiné à l'exportation, devra être encaqué dans des quarts contenant au moins 28 gallons; les quarts devront être faits de bon bois bien conditionné, exempt de sève et ils devront être cerclés en leur milieu de 3 cercles appropriés et de 3 autres à chacun de leurs fonds; le cercle du jable devra être assuré au moyen de clous. Tout saumon devra être exporté dans des quarts d'une capacité d'au moins 31 gallons 1/2 ou dans des tierces d'une capacité de 42 gallons.	L'inspecteur devra étamper sur chaque quart la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres et le mot "N. Brunswick" ou long. L'inspecteur devra étamper ou marquer chaque quart de la marque ou de l'étampe qui lui sera assignée.	Chaque quart devra être paqueté d'une seule espèce de poisson, conservé sans mauvaise odeur ni rouille et encaqué hermétiquement, et le dit quart sera rempli d'une bonne saumure. Tout saumon devra être exempt d'huile. La morue et le poisson à écailles destinés aux marchés de l'Espagne et du Portugal ou des Detroits, devront être de la première qualité, convenablement salés sans être brûlés par le sel ni brisés, parfaitement sains et d'une tranche régulière. Le poisson destiné au marché de Madère devra être jugé marchandable bien qu'il pourra ne pas être d'une tranche régulière s'il respecte par ailleurs les autres stipulations ci-dessus mentionnées. Le poisson destiné au marché des Indes Occidentales ne devra être que bien séché et sale. Le hareng pourra être exporté dans des quarts contenant ou ne contenant pas de la saumure. Le hareng pourra être exporté dans des quarts contenant ou ne contenant pas de la saumure.	
27 Geo. III chap. 11 1786-87	E.	- Aucun changement.	- Aucun changement.		
28 Geo. III chap. 9 1788	E.	Tout saumon destiné à l'exportation sera encaqué dans des tierces contenant 42 gallons, mesure Anglaise de vin, des demi-tierces de 21 gallons, des quarts de 32 gallons ou des demi-quarts de 16 gallons. Tout ces contenants devront être faits de chêne blanc ou d'autres bons bois durs convenant à la saumure. Ils devront être cerclés de bon cercles et nombre suffisants à chacun des fonds et ceux au centre ou à la bonde des tierces ne devront pas être espacés de plus de 9 pouces; ceux au centre ou à la bonde des demi-tierces ne devront pas être espacés de plus de 7 pouces; ceux au centre ou à la bonde des quarts ne devront pas être espacés de plus de 8 pouces et ceux au centre ou à la bonde des demi-quarts ne devront pas être espacés de plus de 6 pouces. Les douves des tierces devront mesurer au moins cinq huitièmes de pouce d'épaisseur à la bonde; l'épaisseur de la partie la plus mince des douves des demi-tierces, des quarts et des demi-quarts ne devra être en aucun cas inférieure à un demi-pouce.	L'inspecteur devra marquer d'un fer à marquer ou d'une étampe sur l'un des fonds de chaque quart contenant du saumon, le nombre de saumons contenus et leur poids net.	Chaque tierce contenant du saumon devra contenir au moins 300 livres pesant de poisson, poids net; chaque demi-tierce devra contenir 150 livres pesant; chaque quart 230 livres pesant et chaque demi-quart 115 livres pesant.	
38 Geo. III chap. 19 1818	D.	Les stipulations énoncées dans les actes précédents s'appliqueront désormais aux quarts de poisson destinés à être consommés dans la Colonie.	Les inspecteurs devront faire l'examen du poisson destiné à être consommé dans la Colonie. Cet acte ne contient aucune disposition particulière pour l'étampage ou le marquage des quarts de poisson mais, l'on peut présumer que les dispositions énoncées dans les actes précédents étaient entendues dans celui-ci.		
39 Geo. III chap. 13 1819	D., E.	- Aucun changement.	L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds ou sur la bonde de chaque quart, les lettres initiales de son nom.	La morue et le poisson à écailles destinés aux marchés de l'Europe devront être de la première qualité, convenablement salés sans être brûlés par le sel ni brisés, parfaitement sains et d'une tranche régulière. La morue et le poisson salé destinés au marché des Indes Occidentales ne devront être que bien séchés et salés seulement de manière à être jugés marchandables.	
4 Geo. IV chap. 9 1823	D.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	L'inspecteur devra déterminer l'espèce et la qualité du poisson contenu dans les quarts qui auront servi à la salaison dudit poisson, en y prélevant un échantillon et en repaquetant par la suite les dits quarts. Il semble qu'il s'agit là de la formulation de la méthode d'examen déjà en vigueur afin de la clarifier plutôt que d'une nouvelle disposition énoncée dans cet acte.	
9 Geo. IV chap. 27 1828	E.	Chaque quart de poisson devra être bien cerclé à chacun de ses fonds, les cercles ne couvrant pas moins des deux tiers dudit quart.	L'inspecteur devra étamper la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres sur l'un des fonds et la bonde de chaque quart.	- Aucun changement.	

STATUTS	JURISDICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matières, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyen d'emballage)	REMARQUES
10 & 11 Geo. IV chap. 28 1830	D., E.	- Tout poisson saumuré destiné à être exporté ou à être consommé dans la Colonie, devra être encaqué dans des quarts faits de bon bois sain bien conditionné, exempt de sève et dont les douves, faites de bois dur, ne devront pas mesurer moins d'un demi-pouce d'épaisseur ou de cinq huitièmes de pouce d'épaisseur si elles sont faites de bois mou; la douve de bordure devra être faite de bois dur; les fonds seront conditionnés et exempt de sève et lesdits fonds seront planés au dale. - Les cercles seront bien posés à une distance de 9 pouces du jable des quarts et en proportion pour les demi-quarts. - Les douves des quarts devront mesurer 28 pouces de longueur et les fonds seront avoir un diamètre de 17 pouces au jable. - Les quarts contiendront pas moins de 28 gallons ni plus de 29; les demi-quarts ne contiendront pas moins de 14 gallons et les tierces ne contiendront pas moins de 42 gallons ni plus de 44.	- Les inspecteurs étamperont chaque quart, selon le cas, des mots "Mackerel", "Salmon", "Shad", etc. - Les douves désignant les différentes qualités du poisson seront: celle de la première qualité ou qualité "No. 1" et celle de la deuxième qualité ou qualité "No. 2", auxquelles échantillons se rapportera dans le cas du saumon et du maquereau une troisième qualité, à savoir la qualité "No. 3". - L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres, le nom de la ville où il a la charge de l'inspection, l'année de l'inspection, les lettres "N.B." pour Nouveau-Brunswick; les échantillons sur les fonds seront disposés sur trois lignes suivant l'exemple contenu dans l'acte, à savoir: N.B. Sept. 1835. Mackerel No. 1. - Les marques désignant l'espèce et la qualité du poisson seront les mêmes que celles stipulées dans l'acte 10 & 11 Geo. IV chap. 28, 1830.	- Chaque quart ne devra pas contenir moins d'un baume et demi de gros sel ou de sel fin en proportion et devra être rempli d'une saumure forte et limpide. - La qualité "No. 1" consistera en du poisson de la meilleure qualité, exempt de tout défaut. - La qualité "No. 2" consistera en du poisson de la qualité moyenne, exempt de toute corruption, mauvaise odeur, rouille ou défaut. - La qualité "No. 3" consistera en du saumon et du maquereau saim, sans mauvaise odeur, mais des plus sèches et des plus maigres. - Les trois qualités de saumure sèche, "Merchantable", "Mackerel" et "West India" seront celles stipulées dans l'acte 26 Geo. III chap. 30, 1786.	- Rien dans cet acte s'appliquera aux pêcheurs de vendre sur le champ, ou par, leurs prises en quart ou en vrac sans qu'elles aient été préalablement inspectées. - Cet acte ne s'appliquera pas au poisson encaqué dans des caques contenant moins de 10 gallons.
9 Wm. IV chap. 63 1833	D., E.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra inscrire en lettres lillées sur les douves à la hauteur de la bordure de chaque quart, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres suivis de l'abréviation "N.B." signifiant inspecteur. Il devra apposer les mêmes échantillons sur l'un des fonds de chaque quart en plus de l'année et du mois où aura été faite l'inspection, et les lettres "N.B." pour Nouveau-Brunswick; les échantillons sur les fonds seront disposés sur trois lignes suivant l'exemple contenu dans l'acte, à savoir: N.B. Sept. 1835. Mackerel No. 1.	- Aucun changement.	
3 Vic. chap. 29 1840		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
8 Vic. chap. 98 1843		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
2 Geo. III chap. 8 1762	D., E.	- Tout poisson saumuré devra être encaqué dans des quarts ne contenant pas moins de 31 gallons 1/2. - Les quarts devront être étanchés. - Tout quart destiné à l'exportation devra avoir des douves ne mesurant pas moins de 4 pouces de largeur, un demi-pouce d'épaisseur à leur partie la plus mince et 30 pouces de longueur. Les cercles de ces dits quarts devront mesurer 9 pieds de longueur et un demi-pouce d'épaisseur à leur extrémité la plus mince. Ces dimensions pourront s'appliquer tant aux quarts fabriqués pour l'exportation du poisson qu'aux parties de quart elles-mêmes exportées. - Les quarts devront être faits de bois sain, bien conditionné et exempt de sève.	- Chaque quart devra être étamper de la marque du jaugeur et de la marque à chaud propre au tonnelier. - L'inspecteur devra étamper chaque quart de la marque qui lui aura été attribuée par la Cour de — et d'une marque gravée indiquant l'espèce de poisson et la date où il aura été encaqué.	- Chaque quart de poisson destiné à l'exportation ne devra contenir qu'une seule espèce de poisson bien encaqué, sans mauvaise odeur ni rouille et rempli d'une saumure en quantité suffisante. - Le hareng devra être exempt d'huile. - L'inspecteur examinera le contenu de chaque quart en l'ouvrant par l'un de ses fonds.	
6 & 7 Geo. III chap. 2 1766	D., E.	- Aucun changement.	- Le producteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres.	- Aucun changement.	
29 Geo III chap. 11 1789	D., E.	- Chaque tierce de saumon devra contenir au moins 42 gallons et pas moins de 280 livres de poisson, outre le sel et la saumure. - Tout quart de poisson saumuré devra contenir pas moins de 36 gallons.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
38 Geo III chap. 2 1798	E.	- Chaque caque ou caisse contenant du hareng saumuré ou du hareng fumé devra être bien faite de bois fort suffisamment conditionné. - Chaque caque devra mesurer 10 pouces de diamètre à l'intérieur du jable de chacun de ses fonds et 16 pouces de longueur de l'intérieur d'un fond à l'intérieur de l'autre. - Chaque caque devra mesurer à l'intérieur 18 pouces de longueur, 12 pouces de largeur et 6 pouces de profondeur. - Tout poisson saumuré pourra être exporté dans des demi-barils, des quarts de baril et des huitièmes de baril, dûment jaugés et inspectés, et contenant respectivement 16 gallons, 8 gallons et 4 gallons.	- Chaque caque ou caisse devra être étamper des lettres initiales du nom du propriétaire ou de celui de l'embarqueur et du chiffre désignant la taille des harengs contenus - un, deux, trois. - Chaque caque ou caisse devra être étamper de la lettre initiale du nom de baptême de l'inspecteur et de son nom de famille en toutes lettres et du nom de la ville où celui-ci a la charge de l'inspection.	- Chaque caque ou caisse devra être convenablement encaquée du bon hareng saumuré ou fumé et qui seront tous de la même grosseur. - Les grosseurs seront numérotées un pour les plus gros poissons; numéro deux pour les poissons de la grosseur suivante et; numéro trois pour les poissons les plus petits. - Le hareng devra être convenablement préservé, sans mauvaise odeur et bien fumé et, dans la mesure du possible, tout les poissons d'une même caque ou caisse devront être convenablement encaqués et serrés de manière à remplir complètement la dite caque ou caisse.	

2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867 (suite)

STATUTS	JURISDICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
48 Geo. III chap. 17 1807	D., E.	- À compter du 1 ^{er} mai 1807 (ou 1808?), tous les quarts devront contenir 28 gallons et les demi-quarts, 14 gallons.	- L'inspecteur devra marquer ou étamper chaque quart sur la douve voisine de la douve de bonde, en toutes lettres, du nom du lieu où aura été faite l'inspection.	- Aucun changement.	
8 Geo IV chap. 20 1827	E.	- Les douves des quarts ne devront pas mesurer moins d'un demi-pouce d'épaisseur. - La douve de bonde de chaque quart devra être faite de bois dur.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
9 Geo IV chap. 20 1828	D., E.	- Chaque quart, demi-quart ou tierce devra être fait de bon bois sain et bien conditionné, exempt de sève et, chaque quart, demi-quart ou tierce sera fait de douves de bois dur dont la partie la plus mince ne mesurera pas moins d'un demi-pouce d'épaisseur ou de douves de bois mou dont la partie la plus mince ne mesurera pas moins de trois quarts de pouce d'épaisseur. - La douve de bonde de chaque quart sera faite de bois dur et les fonds seront bien conditionnés, planés et exempts de sève. - Les quarts ne contiendront pas moins de 29 gallons ni plus de 30; les demi-quarts ne contiendront pas moins de 15 gallons; les tierces ne contiendront pas moins de 43 gallons ni plus de 44. - Les quarts, les demi-quarts et les tierces devront être bien cerclés d'au moins 4 cercles à la hauteur de la bouge et de 4 autres à la hauteur de chaque gable. - Les douves de chaque quart devront mesurer 28 pouces de longueur et les jables devront mesurer 17 pouces de diamètre entre les jables.	- Tout quart contenant du maquereau, du saumon ou de l'aloise étant de la meilleure qualité entièrement éprouvé et sans aucun défaut, sera étampé des caractères "No. 1" par l'inspecteur. - Tout quart de poisson de la meilleure qualité suivante, saine, sans aucune corruption, mauvaise odeur, rouille ou défaut, sera étampé par l'inspecteur des caractères "No. 2". - Tout quart contenant du poisson de la grosseur et de la qualité les plus inférieures mais, néanmoins sain et sans mauvaise odeur, sera étampé par l'inspecteur des caractères "No. 3". - L'inspecteur devra étamper en lettres lisibles sur l'un des fonds de chaque quart, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres, le nom de la ville où il a la charge de l'inspection et le mot "Nova" pour Nouvelle-Écosse. - Tout fabricant qui fabriquera 20 quarts ou plus par saison devra remettre à l'inspecteur un fer à marquer contenant la lettre initiale du nom de baptême du dit fabricant et son nom de famille en toutes lettres, et l'inspecteur devra étamper le nom du dit fabricant sur chaque quart qu'il aura inspecté.	- Tout maquereau, saumon, aloise et autres espèces de poisson tranché et saumuré ou tout poisson destiné à l'exportation, sera bien encaqué avec du sel et de la saumure en quantité suffisante et prescrite de toute mauvaise odeur, rouille, corruption ou défaut. - Chaque tierce devra contenir 300 livres pesant de poisson, chaque quart en contiendra 200 et chaque demi-quart, 100. - Chaque quart sera encaqué avec du poisson jusqu'à la tête ou fond et avec du bon sel propre en quantité suffisante pour assurer la conservation dudit poisson et le dit quart sera rempli en outre, d'une saumure forte et limpide. - Chaque quart ne devra contenir qu'une seule et même espèce de poisson.	- Rien dans cet acte n'interdira la vente du maquereau ou de tout autre espèce de poisson saumuré qui n'aura pas été inspecté, à Halifax et aux autres ports de mer pour être consommé sur place, à condition que le dit maquereau ou autre espèce de poisson soit directement apporté au marché par le pêcheur, en quart ou en vrac. - Les dispositions énoncées dans cet acte ne s'appliqueront pas au poisson encaqué dans des caques contenant moins de 10 gallons.
10 Geo. IV chap. 30 1829	D., E.	- Les fonds des quarts seront faits de bois dont l'épaisseur n'excèdera pas 1 pouce et lesdits fonds seront bien planés ou dolés sur leur face extérieure et leur rebord extérieur sera d'une épaisseur d'un pouce et quart. - Chaque quart contenant du maquereau saumuré aura des douves mesurant 26 pouces 1/2 de longueur et des fonds mesurant au moins 17 pouces 1/4 de diamètre et ledit quart ne contiendra pas moins de 29 gallons ni plus de 30. - Chaque demi-quart contenant du maquereau saumuré sera fait de douves mesurant 22 pouces 1/2 de longueur et contiendra pas moins de 14 gallons 1/2 et pas plus de 15. - Chaque tierce devra contenir pas moins de 44 gallons ni plus de 45 et sera faite en proportion des quarts. - Chaque quart contenant du saumon, du hareng ou du masperau saumuré devra être fait de douves mesurant 27 pouces de longueur. Chaque demi-quart sera fait de douves mesurant 22 pouces de longueur et les diamètres correspondront à ceux des quarts pour le maquereau.	- La douve de bonde en bois dur de chaque quart sera étampée de la lettre initiale du nom de baptême et du nom de famille en toutes lettres de celui qui aura étampé le dit quart. - Il y aura 3 qualités de maquereau et de saumon et 2 qualités de hareng, masperau et autres espèces de poisson.	- Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de poisson et deux boisseaux de bon gros sel propre. - La saumure devra être suffisamment forte et lourde pour submerger l'espèce de poisson encaquée. - Le sel devra être étendu de façon régulière, sur chaque rangée de poisson. - Le maquereau et le saumon de la qualité n° 1 consisteront en des poissons des plus gras, de la meilleure qualité et dont on aura enlevé entièrement la grosse arête avant de les saler et ces dits poissons seront bien saumurés et séchés et exempts de corruption, rouille ou défaut. Le maquereau devra avoir été pêché à l'automne. - Le maquereau et le saumon de la qualité n° 2 consisteront en des poissons de la meilleure qualité suivante. - Le maquereau de la qualité n° 3 consistera en de bons poissons maigres et petits mesurant moins de 8 pouces de longueur. Les poissons de la qualité n° 2 et n° 3 devront être sains et sans mauvaise odeur, exempts de rouille, de corruption ou de défaut, proprement saumurés et bien séchés avant d'être salés. - Le hareng ou toute autre espèce de poisson de la qualité n° 1 consistera en du poisson de plus grasse qualité. - Le hareng ou toute autre espèce de poisson de la qualité n° 2 consistera en du poisson de la qualité inférieure, maigre et petit. Les poissons de ces deux qualités devront être bien saumurés et nettoyés et entièrement exempts de corruption, rouille ou défaut. - Chaque quart de poisson destiné à l'exportation devra contenir au moins 2 boisseaux de sel de la qualité appropriée.	

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyen d'inspection)	REMARQUES
3 Wm. IV chap. 39 1833	D., E.	- Aucun changement.	- Tout quart contenant du maquereau de la qualité n° 1, pêché en octobre, novembre ou décembre, devra être estampé des caractères "No. 3 P". - Tout quart contenant du maquereau pêché au cours des autres mois de l'année devra être estampé des caractères "No. 3 S".	- Aucun changement.	
2 Vic. chap. 42 1839	D., E.	- Aucun changement.	- Tout quart d'huile de poisson dont on aura établi la jauge, devra être estampé ou gravé d'un double fer à cheval ou de la lettre initiale du nom de baptême et du nom de famille en toutes lettres du jaugier, et des mots "Cod", "Dog", "Whale", "Seal" ou de n'importe quel mot désignant habituellement et proprement l'huile de poisson contenue.	- Aucun changement.	
12 Vic. chap. 13 1849	D., E.	- Les fonds des quarts devront être faits de bois dur, de pin ou d'épinette scié ou refendu et ils devront être planés sur leur face extérieure et leur épaisseur ne devra pas mesurer moins de trois quarts de pouce. - Les douves des quarts contenant du maquereau ou du saumon devront mesurer 28 pouces de longueur et trois quarts de pouces d'épaisseur et les fonds dedit quarts devront mesurer 17 pouces de diamètre entre les jables. - Les douves des quarts contenant du hareng ou de l'aloise devront mesurer 27 pouces de longueur et les fonds dedit quarts devront mesurer 16 pouces de diamètre entre les jables. - Les douves faites de bois dur pourront mesurer cinq huitièmes de pouce d'épaisseur. - Mention du quart sans aucun détail au sujet de ses caractéristiques.	- Toute personne qui estampera des quarts devra estampier son nom sur chacun des quarts. - Le maquereau de la qualité n° 1 consistera en du maquereau pêché à l'automne, ne mesurant pas moins de 15 pouces de longueur de l'extrémité de la tête à l'encoche ou fourche de la queue et chaque quart contenant ledit maquereau sera estampé des mots "No. 1 Extra". - Le maquereau de la qualité n° 2 consistera en du maquereau pêché à l'automne, ne mesurant pas moins de 12 pouces de longueur de l'extrémité de la tête à l'encoche ou fourche de la queue et chaque quart contenant ce dit maquereau sera estampé des mots "No. 2 Extra". - Tout quart contenant du maquereau mesurant moins de 10 pouces de longueur, sera estampé du mot "Small". - Tout quart contenant du poisson parmi lequel il sera trouvé de la rouille, sera estampé du mot "Rusty". - Les inspecteurs devront estampier chaque quart, après en avoir sorti, pesé, inspecté et encasqué de nouveau le poisson qu'il contenait, sur l'un de ses fonds en caractères lisibles, la description du poisson, le numéro désignant sa qualité, son poids net, la lettre initiale du nom de baptême et le nom de famille en toutes lettres de l'inspecteur ou de l'assistant-inspecteur qui aura fait l'inspection, le nom de la ville ou du lieu où il a la charge de l'inspection, les lettres majuscules "N.S." pour Nouvelle-Écosse et l'année où aura été faite l'inspection.	- Chaque quart de quart devra contenir 30 livres pesant de poisson et du sel et de la saumure selon les stipulations prescrites ci-avant et ci-après. - L'aloise, le hareng et le maquereau de la qualité n° 1 devront être encasqués avec du gros sel.	
(STATUT RÉVISÉ) 1851 chap. 83	D., E.	- Les caisses contenant du hareng fumé pourront mesurer à l'intérieur soit comme il est stipulé dans un acte antérieur (38 Geo. III chap. 2, 1798), c'est-à-dire, 18 pouces de longueur, 12 pouces de largeur et 6 pouces de profondeur, soit 18 pouces de longueur, 9 pouces de largeur et 8 pouces de profondeur.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Cet acte stipule que les dispositions au sujet des normes d'inspection s'appliqueront, uniquement au poisson destiné à l'exportation, tandis que celles concernant les normes pour le contenu et les qualités s'appliqueront tant au poisson destiné à la vente dans la Colonie qu'à celui destiné à l'exportation.
18 Vic. chap. 16 1853		- Les douves des quarts ne devront pas être faites de sapin. - Chaque quart devra être cerclé sur au moins un tiers de sa longueur, d'un jable à l'autre, de bons cercles sains ne mesurant pas moins dans le cas d'une tierce ou d'un quart, d'un pouce de large à l'extrémité la plus épaisse. Les cercles ne devront en aucun cas, être faits d'osier. - Les caisses de hareng fumé devront être faites de bonne planches, bien conditionnées, les côtés, le devant et le dessous ne devant pas mesurer moins d'un demi-pouce d'épaisseur et les bouts ne devant pas mesurer moins de trois quarts de pouce d'épaisseur. - Chaque caisse devra être bien clouée et le dessous ou couvercle sera bien plané ou dolé.	- Toute personne qui estampera des quarts devra estampier sur la douve de l'une ou près de celle-ci, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille au long. - Le maquereau de la seconde qualité consistera en des poissons dont la taille ne sera pas inférieure à 14 pouces de longueur et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 2". - Le maquereau de la troisième qualité moyenne consistera en des poissons dont la taille variera entre 11 et 14 pouces et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 2 med". - Le maquereau de la troisième qualité consistera en des poissons dont la taille ne sera pas inférieure à 13 pouces et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 3". - Le maquereau de la troisième qualité moyenne consistera en des poissons dont la taille variera entre 11 et 13 pouces et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 3 med".		

VIN TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ
DE NOUVELLE-ÉCOSSE, 1776 à 1867

STATUTS	JURIS- DICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	ESPECIFICATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (qualité, quantité, moyen d'inspection)	REMARQUES
19 Vic. chap. 23 1836		- Aucun changement.	- Tout quart qui contiendra du maquereau dont la taille sera inférieure à 11 pouces sera estampé du mot "small" plutôt que d'un nombre de qualité. - Tout quart qui contiendra du maquereau trop petit, brisé par le sel ou en morceaux, sera estampé des caractères "No. 0". - Tout quart qui contiendra du maquereau aigre sera estampé du mot "sour". - Tout quart qui contiendra du hareng devant en deux sera estampé en plus des autres estampes, du mot "split". - Tout quart qui contiendra du poisson saumuré en vrac, sera estampé du mot "bulk". - Tout quart qui contiendra du poisson corrompu, brisé ou écorché ou improprement fumé, sera estampé du mot "refuse".	- Chaque quart ne contiendra pas moins d'un demi-boisseau de sel. - Chaque caisse de hareng fumé devra contenir 25 livres pesant de poisson.	
(STATUT RÉVISÉ) 1839 chap. 85	E.	- Aucun changement.	- La qualité "No. 2 Large" désignera du maquereau de la seconde qualité, ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur. - La qualité "No. 2" désignera du maquereau de la seconde qualité mesurant entre 11 et 13 pouces de longueur. - La qualité "No. 3 Large" désignera du maquereau mesurant 14 pouces ou plus de longueur. - La qualité "No. 3" désignera du maquereau mesurant entre 11 et 14 pouces de longueur. - Le maquereau de la qualité "No. 1" ne devra pas mesurer moins de 13 pouces de longueur. - Tout quart de maquereau contenant des poissons d'une taille inférieure à 11 pouces de longueur sera estampé du mot "small" en lieu et place du numéro. - Tout quart de hareng contenant des poissons qui n'auront pas été étêtés sera estampé en plus des autres estampes, du mot "groat". - Chaque caisse de hareng fumé devra être estampée sur le dessus ou couvercle, du nom de l'inspecteur, de son lieu de résidence, de la qualité du poisson et du poids contenu dans la caisse. - L'inspecteur devra étamper le nom du comté en plus de celui du lieu où il réside et des lettres "N.S."	- Aucun changement.	
23 Vic. chap. 23 1860		- Aucun changement.	- Tout quart contenant du poisson saumuré, qui aura été salé en vrac avant d'être encaqué dans le dit quart, sera estampé en lieu et place du mot "bulk", du nom du lieu où aura été pêché et salé le dit poisson, à savoir: "Newfoundland", "Labrador", "Magdalen Islands", etc.	- Aucun changement.	
(STATUT RÉVISÉ) chap. 85 1864		- Aucun changement.	- Le maquereau de la qualité "No. 1" ne devra pas mesurer moins de 14 pouces de longueur.	- Aucun changement.	

3) ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD, 1773 à 1873.

16 Geo. IV chap. 7 1829	D., E.	- Tout poisson saumuré sera encaqué dans des quarts, des demi-quarts ou des tierces qui seront faits de bois bien conditionné et exempt de sève. - Les douves, si elles sont faites de bois dur, devront mesurer un demi-pouce d'épaisseur à la partie la plus épaisse et, trois quarts de pouce si elles sont faites de bois mou. Les fonds seront planés et faits de bois bien conditionné et exempt de sève. - Les quarts, les demi-quarts et les tierces seront bien cerclés d'au moins 4 cercles à la bouge et de 4 autres à chaque jable. - Les quarts seront faits de douves mesurant 28 pouces de longueur, de fonds dont le diamètre entre les jables sera de 17 pouces et ces quarts ne contiendront pas moins de 29 gallons ni plus de 30. Les demi-quarts ne contiendront pas moins de 13 gallons et les tierces ne contiendront pas moins de 43 gallons ni plus de 46.	- L'inspecteur devra étamper chaque quart de la lettre initiale de son nom de baptême et de son nom de famille en toutes lettres et des lettres "P.E.I." pour Île-du-Prince-Édouard.	- Aucun détail.	- Rien dans cet acte n'interdira aux pêcheurs de vendre du maquereau ou toute autre espèce de poisson saumuré, pour consommation immédiate, en quarts ou en vrac sans que ledit poisson ait été préalablement inspecté.
-------------------------------	--------	--	--	---	---

VIE TORREUX POUR LE POISSON SAUMURE
 39 ÎLE-DE-PRINCE-ÉDOUARD, 1873 à 1875 (suite)

STATUTS	JURI-DICTION	TORREUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, mesures, dimensions, etc.)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (qualité, quantité, mesure d'inspection)	REMARQUES
1 Guill. IV chap. 7 1831	D.-E.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Rien dans cet acte n'interdira aux pêcheurs de vendre de maquereau ou toute autre espèce de poisson saumuré, pour consommation immédiate, en quart ou en vac tant que ledit poisson ait été préalablement inspecté.	
6 Guill. IV chap. 8 1870	D.-E.	- La douve de bande devra être faite de bois dur.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
6 Vic. chap. 8 1881	D.-E.	- Aucun changement.	- En plus des dispositions énoncées dans les actes précédents, les inspecteurs devront étamper chaque quart sur l'un de ses fonds, en lettres indéchiffrables, l'année où aura été faite l'inspection et l'étampage désigner la qualité "No. 1" ou la qualité "No. 2".	- Chaque quart ne devra contenir que des poissons de la même espèce et de la même qualité.	
6 Vic. chap. 10 1881	D.-E.	Les quarts pourront désormais être faits de bois mou et seront cerclés de trois cercles à chaque jable et de 3 autres à la bouge.	- La troisième qualité de poisson sera désignée par les caractères "No. 3". - Il devra aussi être étampé sur chaque quart, l'espèce de poisson et le poids contenu.	- Aucun changement.	
12 Vic. chap. 15 1889	D.-E.-J.	- Aucun changement.	- Tout quart de poisson saumuré qui aura été importé dans la Colonie, devra être étampé sur l'un de ses fonds, en lettres et en caractères indéchiffrables, de la lettre initiale du nom de baptême et du nom de famille en toutes lettres du vendeur ou de l'importateur ainsi que de l'année d'importation et du poids du poisson contenu.	- Aucun changement.	
28 Vic. chap. 19 1865 (statut refondu)	E.-J.-J.	- Tout quart destiné à contenir du poisson saumuré devra être fait de douves refendues ou sciées qui ne devront en aucun cas, être faites de bois d'adobe. - Les fonds seront faits de bois dur, de pin ou d'épicéa et mesureront au moins trois quarts de pouce d'épaisseur. - Les quarts destinés à contenir du saumon ou du maquereau seront faits de douves mesurant 28 pouces de longueur et de fonds mesurant 17 pouces de diamètre entre les jables. - Les quarts destinés à contenir du hareng ou de l'alose seront faits de douves mesurant 27 pouces de longueur et de fonds mesurant 16 pouces de diamètre entre les jables.	- Toute personne qui étamera des quarts de poisson, devra étamper sur la douve de bande de chaque quart ou près de celle-ci, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres. - Tout quart de maquereau sera étampé des caractères "No. 3 Large" ou selon les dispositions énoncées dans les actes antérieurs. - Tout quart contenant du hareng ouvert en deux sera étampé du mot "split" ou plus des autres étampes précédemment stipulées. - Tout quart de hareng contenant des poissons qui n'auront pas été étetés sera étampé en plus des autres étampes, du mot "gross". - Tout quart de poisson où il sera trouvé de la rouille sera étampé du mot "rusty" ou plus des autres étampes précédemment stipulées. - Tout quart de poisson qui aura été salé en vac pour être par la suite encasé, sera étampé du mot "bulk" ou plus des autres étampes précédemment stipulées. - L'inspecteur devra aussi étamper sur l'un des fonds de chaque quart, le nom du lieu où il a la charge de l'inspection et le nom abrégé du conté en plus des autres étampes précédemment stipulées.	- Le saumon de la qualité "No. 1" consistera en des poissons de la meilleure, de la plus grosse et de la plus grasse catégorie, bien tranchés, qui auront été bien lavés de leur sang avant le salage, bien séchés et exempts de rouille de corruption ou de défaut d'aucune sorte. - Le saumon de la qualité "No. 2" consistera en du poisson de la meilleure catégorie suivante. - Le saumon de la qualité "No. 3" consistera en des poissons de la dernière catégorie, étant toutefois de bons poissons, bien tranchés et exempts de rouille, de corruption ou de défaut d'aucune sorte. - Le maquereau de la qualité "No. 1" consistera en des poissons de la plus grasse et de la meilleure qualité, qui auront été bien lavés de leur sang avant le salage, bien séchés et exempts de toute corruption, rouille ou défaut d'aucune sorte et ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur de l'extrémité de la tête à l'encasche ou fourche de la queue. - Le maquereau de la qualité "No. 2" ne devra pas mesurer moins de 11 pouces. - Le poisson de la qualité "No. 3 Large" consistera en des poissons de la qualité inférieure mais ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur. - Le poisson de la qualité "No. 3" ne devra pas mesurer moins de 10 pouces. - Tout poisson de quelque catégorie ou espèce qui sera trouvé corrompu, ne pourra être approuvé lors de l'inspection. - Le poisson devra être encasé en rangs séparés et les quarts ne devront pas contenir moins d'un demi-boisseau de sel, les autres contenant en proportion. - Chaque quart devra être rempli d'une saumure suffisamment forte pour submerger l'espèce de poisson contenu.	

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

a) BAS-CANADA, 1791 à 1891

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyen d'inspection)	REMARQUES
3 Geo. IV chap. 16 1823	E.	- Tout saumon, maquereau, alose, hareng et toute espèce de poisson tranché, salé ou saumuré destiné à être exporté, sera bien et convenablement encaqué dans des tierces demi-tierces, quarts ou demi-quarts. - Le saumon saumuré ne sera pas exporté si ce n'est dans des tierces contenant 300 livres outre le sel et la saumure, ou dans des demi-tierces contenant 150 livres, outre le sel et la saumure, ou dans des quarts contenant 200 livres, outre le sel et la saumure, ou dans des demi-quarts contenant 100 livres, outre le sel et la saumure. - Aucun autre poisson salé ou saumuré destiné à être exporté, ne sera encaqué dans des quarts contenant moins de 28 gallons, ni dans des demi-quarts contenant moins de 14 gallons, mesure de vin. - Le hareng saumuré et fumé, destiné à être exporté, sera pareillement, soigneusement et convenablement encaqué dans de bons et solides quarts, demi-quarts, barils ou caisses. - Toute morue sèche destinée à être exportée sera bien pressée en encaqué dans de bons et solides boucauts ou quarts de chêne, avec des fonds ou têtes de pin, d'épinette ou autre bois mou; les boucauts ou quarts de première classe auront 42 pouces de longueur de douves, les têtes ou fonds, 32 pouces de diamètre entre les extrémités, et contiendront au moins 8 quintaux de poisson; les boucauts ou quarts de deuxième classe auront aussi 42 pouces de longueur de douves, les têtes ou fonds, 28 pouces de diamètre entre les extrémités, et contiendront au moins 6 quintaux; les boucauts ou quarts de troisième classe auront de la même manière 42 pouces de longueur de douves, les têtes ou fonds, 22 pouces de diamètre entre les extrémités, et contiendront au moins 4 quintaux.	- Les inspecteurs se pourvoiront de fers à étamper afin d'étamper les quarts ou caisses. - L'inspecteur étampera sur le fond ou la tête de chaque vaisseau ou caisse, par lui inspecté, en grosses lettres lisibles, les mots "Salmon", "Mackerel" ou "Herrings", selon le cas, Québec ou Montréal, selon le cas, "Inspected", "Merchantable", avec les lettres initiales du nom de baptême de l'inspecteur, et son nom de famille tout au long, et l'année et le mois de l'inspection. - Le poisson d'une qualité inférieure, ou négligemment encaqué, ou dans des vaisseaux qui ne seront pas suffisamment bons sera immédiatement étampé sur la tête ou le fond du vaisseau, du mot "Rejected", en grosses lettres lisibles, au lieu des mots, "Inspected Merchantable", tel que ci-dessus mentionné, avec les lettres initiales du nom de baptême de l'inspecteur, et son nom de famille tout au long, et le lieu, l'année et le mois de l'inspection, tel que ci-dessus mentionné. - Les futailles qui pourront contenir la dite huile seront étampées des mots "Seal Oil", "Whale Oil" ou "Fish Oil" selon le cas, du nom de l'inspecteur, du lieu, de l'année et du mois de l'inspection, et du mot "Merchantable" en grosses lettres lisibles ou "Rejected" selon le cas. - Les marques pour la morue séchée seront: première qualité ou "Merchantable" appelée ordinairement "Madiers"; deuxième qualité ou qualité inférieure appelée ordinairement "West Indies". - Lorsqu'un inspecteur constatera que deux ou plusieurs espèces ou qualités de poisson sont entremêlées dans le même vaisseau, il sera de son devoir d'étamper sur tel vaisseau le mot "Rejected" tel que ci-dessus pourvu, en grosses lettres lisibles en ajoutant le mot "Mixed".	- L'acte pourvoir à l'inspection du saumon, du maquereau, de l'aloise, du hareng et de toutes espèces de poisson tranché, saumuré et salé ainsi que du hareng saur et du hareng fumé et de la morue séchée. - Tous les poissons saumurés devront être conservés sans mauvaise odeur, rouille, ni huile, ni endommagés de quelque autre manière que ce soit et tout petit poisson qui est ordinairement encaqué entier avec du sel sec, sera mis dans de bons vaisseaux tel que ci-dessus mentionné sera encaqué, serré et sera salé avec du gros sel; les vaisseaux seront bien remplis de poisson et de sel, ne mettant pas plus de sel avec le poisson qu'il n'en faut pour le conserver. - La morue séchée de la première qualité sera appelée "Madiers"; celle de la deuxième qualité sera appelée "West India". - Les futailles étampées "Merchantable" ne contiendront que de l'huile claire, sans suie ni sédiment.	- Rien de ce qui est contenu dans le présent acte empêchera d'encaquer et de charger de la morue sèche pour être exportée dans des quarts de dimensions moindres; le poisson ainsi encaqué dans des quarts plus petits sera néanmoins sujet à être dûment inspecté, et les quarts seront étampés. - Rien de ce qui est contenu dans cet acte n'empêchera, l'exportation de la morue sèche en caisses.
4 Geo. IV chap. 23 1824	E.	- Disposition pour des allocations additionnelles à celles accordées à l'inspecteur par l'Acte de Geo III chap. 16. pour blanchir avec de la chaux les têtes ou fonds de tout vaisseau contenant de l'huile d'aucune description ou qualité.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
2 Vic. chap. 63 1839		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

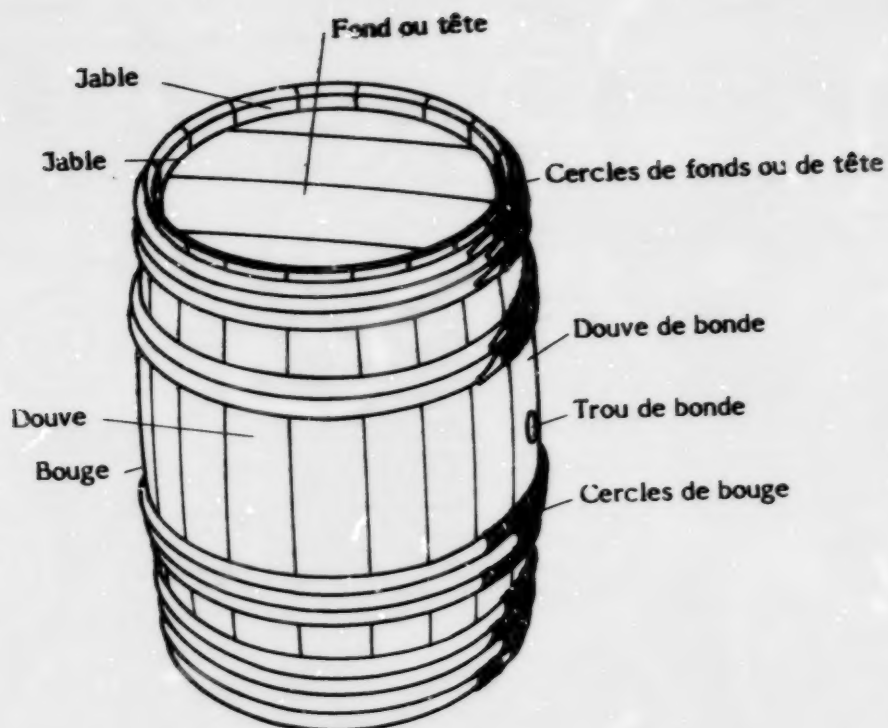
9 HAUT-CANADA, 1791 à 1891

3 Vic. chap. 24 1840	D., E.	- Chaque quart de poisson devra contenir 200 livres pesant et chaque demi-quart, 100 livres. - Tout quart ou demi-quart devra être fait de bon bois sain et conditionné de chêne blanc, rouge ou noir, de frêne blanc ou de pin blanc. - Chaque quart sera cerclé d'au moins 10 bons cercles et sera de la meilleure fabrication.	- L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart et demi-quart les caractères désignant la qualité du poisson contenu, à savoir, "No. 1" ou "No. 2" selon le cas. - L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart ou demi-quart, les espèces de poisson contenues, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres, le district où aura été faite l'inspection et les mots "Upper Canada".	- L'inspecteur fera l'inspection des quarts et des demi-quarts de poisson en les ouvrant par l'un de leurs fonds. - Chaque quart devra contenir du sel en quantité suffisante pour conserver le poisson. - Chaque quart contiendra 200 livres pesant de poisson et chaque demi-quart contiendra 100 livres. - Chaque quart ne devra contenir qu'une seule et même espèce de poisson. - Aucune mention au sujet des espèces de poisson. - L'inspecteur pourra trier le poisson et remplacer celui qu'il jugera corrompu par du poisson sain.	
----------------------------	--------	---	---	--	--

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURE

6) PROVINCE DU CANADA, 1841 à 1867

STATUTS	JURISDICTION	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ETAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
13 & 14 Vic. chap. 43 1840	E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la législature du Bas-Canada et étend celles concernant le saumon au poisson saumuré ou salé de toute sorte. - La morue verte pourra être emballée dans des barils qui auront servi à contenir de la farine ou dans tous autres qui seront propres au transport, pourvu qu'ils contiennent 224 livres de poisson en sus du poids du sel et de la saumure. - L'huile de poisson pourra être contenue dans des fûts, des tierces, des barriques ou des poissons.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la législature du Bas-Canada. - Le poisson saumuré ou salé sera estampé "No. 1", "No. 2", "No. 3", ou "Rejected" selon sa qualité.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la législature du Bas-Canada.	
22 Vic. chap. 25 1859		- Toute fût employée pour encaquer la saumon, hareng, maquereau, truite saumonée, poisson blanc ou alose ou toute autre espèce de poisson, devra être en bon bois de cèdre, pin, épinette ou sapin ou en bois dur, et la douve de bonde dans chaque quart ou fût, si tel quart ou fût est en bois mou, sera en bois dur.	- Les marques de qualité seront "Inspected merchantable No. 1", "Inspected No. 2" et "Inferior No. 3". - Si un inspecteur trouve deux ou plusieurs espèces en qualité de poisson entremêlées dans le même vaisseau, quoique bien préparé et d'ailleurs en bon ordre, il sera de son devoir d'étampier sur tel vaisseau les mots "Inspected Mixed", tous deux en grosses lettres lisibles. - L'inspecteur marquera, au moyen de peinture, sur la tête des fûts qui pourront contenir de ladite huile, les mots "seal oil", "whale oil", suivant le cas, avec le nom de l'inspecteur, et aussi celui du lieu de l'inspection.	- Aucun changement.	- À l'avenir, toute nouvelle réglementation ou tout changement à la réglementation existante sera publié dans la Gazette du Canada.
22 Vic. chap. 30 1859 (Statut réfendu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	



"Tonneau Type (le nombre réel des cercles peut varier selon les tableau)". (Dessin: S. Epps.)

